



la Perla

Elaborados Artesanos

Innovando nuestra Cocina Tradicional



Aperitivos / Tapas / Snacks

Lagrimitas de pechuga de pollo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 620 gr
Peso pieza
 10 gr (aprox)

Nuggets de pechuga de pollo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 600 gr
Peso pieza
 35 gr (aprox)

Fingers de lomo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2 kg
 Caja 2,5 kg
 Caja 4 kg
 Estuche PLS 450 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Bolitas caseras de flamenquín



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Perlitas de flamenquín



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Bolitas serranas con pimiento y jamón curado



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Adobitos de pollo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Bolitas de pollo con roquefort



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Bolitas de pollo queso y bacon



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Métodos de preparación recomendados

Congelado Descongelado



Horno



Plancha
Barbacoa



Microondas



Sartén
Freidora



Guiso



Tiempo (minutos)
Temperatura (grados)



Aperitivos / Tapas / Snacks

Croquetas de jamón



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 25 gr (aprox)

Croquetas de pollo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Croquetas de espinacas con jamón



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 700 gr
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Salchicha mini con bacon con palillo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 620 gr
Peso pieza
 28 gr (aprox)

Dátiles con bacon con palillo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 600 gr
Peso pieza
 25 gr (aprox)

Taleguitas de carrillada



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 150 unid
 Estuche PLS 34 unid
Peso pieza
 20 gr (aprox)

Langostino al ajillo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 125 unid
 Estuche PLS 24 unid
Peso pieza
 15 gr (aprox)

Langostino con bacon



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 650 gr
Peso pieza
 25 gr (aprox)

Perlas cordobesas surtidas



Preparación

 4-5 Temperatura ambiente

Presentación
 Bandeja con 20 bolitas surtidas de 4 sabores. 270 gr
Peso pieza
 13,5 gr (aprox)
Código EAN
 8437011066756

la Perla
 Elaboración Artesanal



Empanados

Empanado de york queso y atún



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 600 gr
Peso pieza
 100 gr (aprox)

Rollito de bacon queso y gamba



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 800 gr
Peso pieza
 40 gr (aprox)

Suprema de pechuga de pollo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2 kg
 Caja 2,5 kg
 Caja 4 kg
Peso pieza
 160 gr (aprox)

Pechuga de pollo bombón



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 560 gr
Peso pieza
 60 gr (aprox)

Fingers de pollo con salsa agridulce



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 680 gr
Peso pieza
 40 gr (aprox)

Calabacín con bechamel y jamón



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS 480 gr
Peso pieza
 40 gr (aprox)

Flamenquines de lomo / de pechuga serranito / campero



Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS

Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Flamenquín de lomo

De lomo corto
 Peso Pieza 115 gr (aprox)
 Peso PLS 800 gr (7 piezas)

De lomo largo
 Peso Pieza 175 gr (aprox)
 Peso PLS 875 gr (5 piezas)

Flamenquín serranito

(lomo, jamón y pimienta)
 Peso Pieza 175 gr (aprox)
 Peso PLS 875 gr (5 piezas)

Flamenquín campero de lomo con pimientos rojos

De lomo campero corto
 (Lomo, jamón, huevo y pimiento rojo)
 Peso Pieza 120 gr (aprox)
 Peso PLS 800 gr (7 piezas)

De lomo campero largo
 (Lomo, jamón, huevo y pimiento rojo)
 Peso Pieza 185 gr (aprox)
 Peso PLS 875 gr (5 piezas)

Flamenquín de pechuga campero

(Pechuga, jamón, huevo y pimiento rojo)
 Peso Pieza 120 gr (aprox)
 Peso PLS 800 gr (7 piezas)



San Jacobos de lomo de lomo con jamón curado de pechuga



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°

Presentación
 Caja 2,5 kg
 Caja 3 kg
 Caja 5 kg
 Estuche PLS

De lomo corto

Peso Pieza 115 gr (aprox)
 Peso PLS 800 gr (7 piezas)

De lomo largo

Peso Pieza 170 gr (aprox)
 Peso PLS 875 gr (5 piezas)

De lomo con jamón curado corto

Peso Pieza 115 gr (aprox)
 Peso PLS 800 gr (7 piezas)

De lomo con jamón curado largo

Peso Pieza 170 gr (aprox)
 Peso PLS 875 gr (5 piezas)

De pechuga corto

Peso Pieza 115 gr (aprox)
 Peso PLS 800 gr (7 piezas)



Pinchitos / Brochetas / Elaborados

Pinchos de lomo de cerdo con palillo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 30 unid
 Caja 40 unid
 Caja 100 unid
Peso pieza
 85 gr (aprox)

Pinchos de pechuga de pollo con palillo



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 30 unid
 Caja 40 unid
 Caja 100 unid
Peso pieza
 85 gr (aprox)

Brocheta de pollo pimienta y cebolla



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 10 unid
 Caja 12 unid
Peso pieza
 175 gr (aprox)

Hamburguesa de ternera selección 200 grs



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 24 unid (4,8 kg)
Peso pieza
 200 gr (aprox)

Hamburguesa de ternera 80 grs



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 50 unid (4 kg)
Peso pieza
 80 gr (aprox)

Hamburguesa de cerdo 80 grs



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 50 unid (4 kg)
Peso pieza
 80 gr (aprox)

Hamburguesa mini de cerdo 25 grs



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 160 unid (4 kg)
Peso pieza
 25 gr (aprox)

Hamburguesa mini de cerdo 25 grs + mini pan burger



Preparación
 4-5 180°
 2-3 180°


Presentación
 Caja 3 kg con 80 mini hamburguesas y 80 mini pan burger
Peso pieza
 25 gr (aprox) + pan

Albóndigas caseras de ternera / cerdo



Preparación
 Descongelar
 

Presentación
 Caja 4 x 1 kg
Peso pieza
 25 gr (aprox)

Métodos de preparación recomendados

 Congelado  Descongelado

 Horno

 Plancha Barbacoa

 Microondas

 Sartén Freidora

 Guiso

 Tiempo (minutos) Temperatura (grados)





la Perla Gourmet es una sección de la Perla dedicada a la elaboración de productos seleccionados especialmente para la hostelería y la alimentación.

Relleno de pechuga de pollo con crema de espinacas



Preparación
 ⌚ 20
 190°
 ⌚ 15

Presentación
 Caja 30 unid
 Caja 40 unid
Peso pieza
 80 gr (aprox)

Turbante de pechuga de pollo con carrillada ibérica



Preparación
 ⌚ 25
 190°
 ⌚ 20

Presentación
 Caja 25 unid
 Caja 30 unid
Peso pieza
 110 gr (aprox)

Solomillo relleno de compota de manzana



Preparación
 ⌚ 35
 190°

Presentación
 Caja 24 unid
Peso pieza
 160 gr (aprox)

Solomillo relleno de setas



Preparación
 ⌚ 35
 190°

Presentación
 Caja 24 unid
Peso pieza
 160 gr (aprox)

Solomillo relleno de pisto



Preparación
 ⌚ 35
 190°

Presentación
 Caja 24 unid
Peso pieza
 160 gr (aprox)

Hamburguesa de buey selección 200 grs



Preparación
 ⌚ 12

Presentación
 Caja 24 unid (4,8 kg)
Peso pieza
 200 gr (aprox)

Hamburguesa mini de buey 25 grs



Preparación
 ⌚ 12

Presentación
 Caja 160 unid (4 kg)
Peso pieza
 25 gr (aprox)

Hamburguesa mini de buey 25 grs + mini pan burger



Preparación
 ⌚ 12

Presentación
 Caja 3 kg con 80 mini hamburguesas y 80 mini pan burger
Peso pieza
 25 gr (aprox) + pan

Flamenquín de pechuga de pollo Especial Hostelería 200 grs



Preparación
 ⌚ 5-7
 180°
 ⌚ 4-5
 180°


Presentación
 Caja 15 unid
Peso pieza
 200 gr (aprox)

Flamenquín de lomo de cerdo Especial Hostelería 200 grs



Preparación
 ⌚ 5-7
 180°
 ⌚ 4-5
 180°


Presentación
 Caja 15 unid
Peso pieza
 200 gr (aprox)

Flamenquín de lomo de cerdo con pimientos Especial Hostelería 200 grs



Preparación
 ⌚ 5-7
 180°
 ⌚ 4-5
 180°


Presentación
 Caja 15 unid
Peso pieza
 200 gr (aprox)

Métodos de preparación recomendados



Línea Nuevos Sabores

Orient Crunch

Brochetas de pollo crujientes con salsa agri dulce



Preparación



Presentación

Bandeja 320 gr
Código EAN
8437011066800

Bolitas de pollo con roquefort



Preparación



Presentación

Bandeja 300 gr
Código EAN
8437011066756

Fingers de pechuga de pollo con salsa agri dulce



Preparación



Presentación

Bandeja 380 gr
Código EAN
8437011066718

Perlas cordobesas surtidas

Mezcla de queso de rulo y membrillo



Preparación



Presentación

Bandeja con 20 bolitas surtidas de 4 sabores. 270 gr
Peso pieza 13,5 gr (aprox)
Código EAN
8437011066756

Fingers de lomo de cerdo



Preparación



Presentación

Bandeja 240 gr
Código EAN
8437000559443

Langostinos al ajillo



Preparación



Presentación

Bandeja 250 gr
Código EAN
8437011066701

Línea Sabores Tradicionales



Perlas de jamón

Presentación
Bandeja 300 gr
Código EAN
8437011066725

Preparación



Flamenquines

De pechuga de pollo
Presentación
Bandeja 330 gr
Código EAN
8437000559979

De lomo de cerdo
Presentación
Bandeja 350 gr
Código EAN
8437000559009

Preparación



Croquetas de jamón

Presentación
Bandeja 330 gr
Código EAN
8437000559634

Croquetas de espinacas

Presentación
Bandeja 330 gr
Código EAN
8437000559733

Croquetas de pollo

Presentación
Bandeja 330 gr
Código EAN
8437000559740

Preparación



De lomo de cerdo
Presentación
Bandeja 330 gr
Código EAN
8437000559030

De pechuga de pollo
Presentación
Bandeja 330 gr
Código EAN
8437011066992

De lomo de cerdo y jamón curado
Presentación
Bandeja 320 gr
Código EAN
8437011066336

Preparación





la Perla

Elaborados Artesanos

Innovando nuestra Cocina Tradicional

Preparados y Productos Artesanos La Perla, S.L.U.
Pol. Ind. La Torrecilla • C/ Alicatadores, nave 16
14013 Córdoba
Tel. +34 957 298 810 • Fax +34 957 297 944
e-mail: comercial@laperla.es • www.laperla.es

