



La paella valenciana

Es quizás el plato más conocido de la rica y variada gastronomía valenciana. Es habitual encontrarlo en las cartas y menús de miles de restaurantes de todo el mundo pero curiosamente el desconocimiento de la verdadera receta de la paella valenciana es generalizado. Existen en el mercado caldos y arroces congelados que poco tienen que ver con la verdadera receta de la auténtica paella valenciana, a diferencia de nuestro producto, que sí contiene aceite, carnes, verduras y condimentos que lleva la verdadera receta de la auténtica paella valenciana, y está exenta de aditivos, espesantes y conservantes.

La elaboración rápida de una paella valenciana de primerísima calidad con todos sus ingredientes en 20 minutos cuando su coste real de elaboración es superior a dos horas y otra media hora en la limpieza de utensilios utilizados para su elaboración. Estamos seguros que debido al empeño, las horas de pruebas y toda la experiencia adquirida, va a ser un producto de referencia nacional e internacional de paella valenciana de alta calidad, con la ventaja de que no existe nada igual en el mercado. Es un producto patentado a nivel nacional e internacional.

Evaristo Export, S.L.

P.I. N°6 Vereda Sud, c/ Paiporta 34, Beniparrel 46469, Valencia (España)

Correo electrónico: administracion@tioevaristo.com Teléfono: (+34) 961 216 578 <http://www.tioevaristo.com>



Paella de 1,5 kg de pollo y conejo

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón”, pollo y conejo.

Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia: 001

Raciones: 2.5/3

Peso neto: 1.350 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Arroz a banda de 1,5 kg

Delicioso y nutritivo plato de arroz.

Una exquisita sensación para los amantes del arroz con gusto marinero. Cocinado con caldo natural de pescado y marisco elaborado a partir de rape, galeras, gamba rallada, cangrejos, puerro y tomate. Encontrarán junto con el arroz el gustoso calamar y la sabrosa gamba pelada.

Referencia: 001AB

Raciones: 2.5/3

Peso neto: 1.139 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Paella de pollo de 1,5 kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón” y pollo.

Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia: 001P

Raciones: 2.5/3

Peso neto: 1.350 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Fideuà marinera 1,5kg

Suculento plato marinero originario de las costas de la comunidad valenciana. Elaborado principalmente con fideo de pastade tipo hueco, que admite una mayor absorción de sabores, así como con pescado y marisco.

El origen de este plato lo encontramos en los fogones valencianos. La auténtica fideua parte de un elaborado caldo de pescado y marisco, al igual que el arroz a banda, pero en este caso se sustituye el arroz por fideo.

Referencia: 001FM

Raciones: 2.5/3

Peso neto: 1139 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Fideua de carne con pollo 1,5 kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea.

Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 001FCP

Raciones: 2.5/3

Peso neto: 1350 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Fideuà de carne de pollo y conejo 1,5kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea.

Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 001FCC

Raciones: 2.5/3

Peso neto: 1350 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Paella de pollo 1kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón” y pollo. Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia:002

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Paella de pollo y conejo de 1kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón”, pollo y conejo.

Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia: 002PC

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Fideuà marinera de 1kg

Suculento plato marinero originario de las costas de la comunidad valenciana. Elaborado principalmente con fideo de pastade tipo hueco, que admite una mayor absorción de sabores, así como con pescado y marisco.

El origen de este plato lo encontramos en los fogones valencianos. La auténtica fideuà parte de un elaborado caldo de pescado y marisco, al igual que el arroz a banda, pero en este caso se sustituye el arroz por fideo.

Referencia: 002FM

Raciones: 2

Peso neto: 835 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Fideuà de carne de pollo 1kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea. Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 002FCP

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Fideuà de carne de pollo y conejo 1kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea. Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 002FCC

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Paella de pollo 1kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón” y pollo.

Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia:002T

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Paella de pollo y conejo de 1kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón”, pollo y conejo.

Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia: 002PCT

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Fideuà marinera de 1kg

Suculento plato marinero originario de las costas de la comunidad valenciana. Elaborado principalmente con fideo de pastade tipo hueco, que admite una mayor absorción de sabores, así como con pescado y marisco.

El origen de este plato lo encontramos en los fogones valencianos. La auténtica fideua parte de un elaborado caldo de pescado y marisco, al igual que el arroz a banda, pero en este caso se sustituye el arroz por fideo.

Referencia: 002FMT

Raciones: 2

Peso neto: 835 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Fideuà de carne de pollo 1kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea.

Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 002FCPT

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Fideuà de carne de pollo y conejo 1kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea.

Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 002FCCT

Raciones: 2

Peso neto: 990 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Arroz a banda 1kg

Delicioso y nutritivo plato de arroz.

Una exquisita sensación para los amantes del arroz con gusto marinero.

Cocinado con caldo natural de pescado y marisco elaborado a partir de rape, galeras, gamba rallada, cangrejos, puerro y tomate. Encontrarán junto con el arroz el gustoso calamar y la sabrosa gamba pelada.

Referencia:003

Raciones:2

Peso neto: 835 gramos

Embalaje: 6uds

Palé: 576 uds



Arroz a banda 1kg

Delicioso y nutritivo plato de arroz.

Una exquisita sensación para los amantes del arroz con gusto marinero.

Cocinado con caldo natural de pescado y marisco elaborado a partir de rape, galeras, gamba rallada, cangrejos, puerro y tomate. Encontrarán junto con el arroz el gustoso calamar y la sabrosa gamba pelada.

Referencia:003T

Raciones:2

Peso neto: 835 gramos

Embalaje: 6uds

Palé: 576 uds



Paella de pollo de 5kg

Delicioso arroz, siguiendo la receta de la auténtica paella valenciana, como siempre se ha hecho. Elaborada únicamente con carne de pollo, haciendo que los paladares más exigentes se deleiten con el sabor de la cocina mediterránea

Referencia:005
Raciones:10
Peso neto: 4.350 gramos
Embalaje: 2 unidades
Palé: 144 uds



Fideuà de carne con pollo 5kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea. Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 005F
Raciones: 10
Peso neto: 4.350 gramos
Embalaje: 2 unidades
Palé: 144 uds



Arroz a banda 5kg

Arroz típico de la Comunidad Valenciana Cocinado con caldo natural de pescado y marisco elaborado a partir de rape, galeras, gamba rallada, cangrejos, puerro y tomate. Encontrarán junto con el arroz el gustoso calamar y la sabrosa gamba pelada.

Referencia:006
Raciones:10
Peso neto: 4350 gramos
Embalaje: 2 uds
Palé: 144 uds



Fideuà marinera 5kg

Suculento plato marinerio originario de las costas de la comunidad valenciana. Elaborado principalmente con fideo de pastade tipo hueco, que admite una mayor absorción de sabores, así como con pescado y marisco.

El origen de este plato lo encontramos en los fogones valencianos. La auténtica fideua parte de un elaborado caldo de pescado y marisco, al igual que el arroz a banda, pero en este caso se sustituye el arroz por fideo.

Referencia: 006FM

Raciones: 10

Peso neto: 4.350 gramos

Embalaje: 2 unidades

Palé: 144 uds



Paella de pollo y conejo 5kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón”, pollo y conejo.

Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia: 009

Raciones: 10

Peso neto: 4.350 gramos

Embalaje: 2 uds

Palé: 144 uds



Fideuà de carne de pollo y conejo 5kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea.

Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 009FCC

Raciones: 10

Peso neto: 4.350 gramos

Embalaje: 2 unidades

Palé: 144 uds



Paella de pollo 2kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón” y pollo. Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia:007

Raciones: 4

Peso neto: 1.980 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Fideuà de carne de pollo 2kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea. Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 007FCP

Raciones: 4

Peso neto: 1.980 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Paella de pollo y conejo 2kg

Producto cocinado al estilo tradicional y elaborada de forma artesanal, con ricas y sabrosas verduras como las judías verdes, el “garrofón”, pollo y conejo.

Es el producto ideal como plato principal en tu comida, completo, sano y natural.

Referencia: 008

Raciones: 4

Peso neto: 1.980 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Fideuà de carne de pollo y conejo 2kg

Es un plato de fideo seco con carne, influenciado por una cocina saludable y llena de ingenio creador, que sorprenderá a los amantes de la comida natural y de pura esencia mediterránea.

Fundamentado en la esencia de la cocina mediterránea, la fideua de carne, es una variante más de las recetas tradicionales de la comunidad valenciana. Consiste básicamente en un sabroso caldo de carne al que le acompañan unos fideos de pasta de tipo hueco.

Referencia: 008FCC

Raciones: 4

Peso neto: 1.980 gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds



Arroz a banda 2kg

Arroz típico de la Comunidad Valenciana Cocinado con caldo natural de pescado y marisco elaborado a partir de rape, galeras, gamba rallada, cangrejos, puerro y tomate. Encontrarán junto con el arroz el gustoso calamar y la sabrosa gamba pelada.

Referencia:010

Raciones: 4

Peso neto: 1.670 gramos

Embalaje: Caja de 6 uds

Palé: 576 uds



Fideuà marinera de 2kg

Suculento plato marinero originario de las costas de la comunidad valenciana. Elaborado principalmente con fideo de pastade tipo hueco, que admite una mayor absorción de sabores, así como con pescado y marisco.

El origen de este plato lo encontramos en los fogones valencianos. La auténtica fideua parte de un elaborado caldo de pescado y marisco, al igual que el arroz a banda, pero en este caso se sustituye el arroz por fideo.

Referencia: 010FM

Raciones: 4

Peso neto: 1.670gramos

Embalaje: Caja de 6 unidades

Palé: 576 uds