



# PrecoAm

Recetas innovadoras sin perder la esencia natural de siempre

[www.precoan.es](http://www.precoan.es)





## NOS PRESENTAMOS

Somos una empresa familiar dedicada al sector de la alimentación desde más de 50 años. Precoan cuenta ya con 25 años a sus espaldas, siendo un referente nacional en producción y comercialización de productos congelados.

La misión de Precoan se define como la elaboración de productos **caseros** precocinados, de forma que conserven el mejor sabor y calidad de los alimentos, con el fin de cumplir con las expectativas de nuestros clientes.

Nuestra cocina aporta la calidad a los productos gracias a las materias primas **naturales** empleadas, **sin colorantes ni conservantes** y la **elaboración artesanal** de los mismos.

## LA CALIDAD COMO OBJETIVO

### Siempre en continuo desarrollo e innovación

De este modo Precoan, S.L cumple con su objetivo principal que es la satisfacción de sus clientes ofreciéndoles siempre productos congelados de alta calidad, pues sólo si nuestro cliente queda complacido, el equipo humano de nuestra empresa estará satisfecho.

El continuo desarrollo e innovación del Departamento de Calidad de Precoan se esmera día a día por certificar que todos los productos presentados al mercado cumplen todos los requisitos de la calidad y seguridad alimentaria

Y además, Precoan cuenta con la certificación de la **ISO 22000**





# LA ESPECIALIDAD DE LA CASA

---

## **Croquetas Artesanas**

Todas y cada una de ellas tienen una forma distinta, ya que todas se hacen de forma ARTESANA. Utilizamos ingredientes naturales y de primera calidad.







**JAMÓN IBÉRICO**



**COCIDO**



**POLLO CAMPERO Y CURRY**



**BOLETUS**

- Unidad: 30-32g / 62-65g
- Formatos:
  - Palé de 90 c de 12x400g,
  - Palé de 90c de 6 x 1 kg
  - Palé de 144 c de 10x300g,
  - Palé de 144c de 3 x 1 kg
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.



No dejes de probar nuestra selección

---

---

**Te damos el sabor que esperas**

Nos mueve la inquietud y la innovación sin perder el modo tradicional y casero de nuestros productos.

Por ello, Precoan ha creado una gama de especialidades que transportan a los sabores de las croquetas de las abuelas, y es por esto, por lo que esta gama está dedicada a la nuestra.







**JAMÓN IBÉRICO CON TRUFA**



**RABO DE TORO**



**SEPIA CON GAMBAS**



**CHIPIRÓN CON TINTA**

- Unidad: 30-32g / 62-65g
- Formatos:
  - Palé de 144 c de 10x300g,
  - Palé de 144c de 3 x 1 kg
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.



**BOGAVANTE**



**ESPINACAS CON GAMBAS**



**BACALAO AL PIL PIL**

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Unidad: 30-32g / 62-65g
- Formatos:
  - Palé de 144 c de 10x300g
  - Palé de 144 c de 3x1 kg
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.





# NUESTRO PRODUCTO ESTRELLA

---

## LA ALBÓNDIGA DE BACALAO

Con el primero que embarcamos hace más de 25 años.

Producto típico en la Comunidad Valenciana, elaborado con ingredientes naturales.







## ALBÓNDIGA DE BACALAO



## MINI ALBÓNDIGA BACALAO



## ALBONDIGA DE CARNE

- Unidad: 25-26g
- Formatos:
  - Palé de 90 c de 12x400g,
  - Palé de 90c de 6 x 1 kg
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.

- Unidad: 16-18g
- Formatos:
  - Palé de 90 c de 10x500g
  - Palé de 144 c 3x1kg
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.

- Unidad: 24-25g
- Formato: 12 bolsas x 400gr /6bolsas x 1 kg
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.



**PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE BACALAO**



**MEJILLÓN**



**PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE MARISCO**

## PIMIENTOS

- Formatos:
  - Palé de 144 c de 1x3kg
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.

## MEJILLÓN

- Formatos:
  - 62-65g pale de 144c de 3 x 1 kg
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Unidad: 22-24g
- Formatos:
  - Palé de 144c de 10x300g
  - Palé de 144c de 3x1kg
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.



# BOCADITOS



## MARISCO

## BOLETUS

## QUESO CABRALES

## MORCILLA CON PASAS



# CALDOS



**Caldo Casero de Cocido**







## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Formatos:
  - Palé de 96c de 8x500ml
  - Palé de 90c de 7x1L
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo:
  - Microondas: calentar durante 6 minutos a máxima potencia. Remover y verter en un plato. Asegúrese que el producto quede muy caliente.
  - Cazuela: verter el contenido del envase en la cazuela que se quiera utilizar y calentar a fuego medio durante unos minutos. Asegúrese que el producto quede muy caliente.





# V GAMA

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Formatos:
  - Palé de 96c de 8x500mL
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo:
  - Microondas: calentar durante 6 minutos a máxima potencia. Remover y verter en un plato. Asegúrese que el producto quede muy caliente.
  - Cazuela: verter el contenido del envase en la cazuela que se quiera utilizar y calentar a fuego medio durante unos minutos. Asegúrese que el producto quede muy caliente.





# GAMA SIN GLUTEN

---

Deseamos que nadie se quede sin probar nuestras croquetas caseras.

Así que, contamos con una serie de productos para los alérgenos al gluten





**JAMÓN IBÉRICO**



**ESPINACAS Y QUESO AZUL**

**CROQ. MERLUZA CON GAMBAS**

**CROQ. POLLO CAMPERO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

- Formatos:
  - Palé de 144c de 10x300g
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.





## ALBÓNDIGA DE BACALAO



## MINI ALBÓNDIGA DE BACALAO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Formatos:
  - Palé de 144c de 10x300g
- Caducidad: 18 meses desde fecha de fabricación.
- Modo de empleo: Freír sin descongelar, en abundante aceite (160-180°C), durante 3-4 minutos.

# NOVEDADES



## GAMA HORNEABLE

Croqueta de pollo campero

Croqueta de cocido

Croqueta de jamon iberico



## GAMA VEGETAL

CROQUETA DE ESPINACAS

pale de 90c de 6 x 1 kg, Pale de 90 c de 12x400g

CROQUETAS DE TROMPETA NEGRA, BOLETUS Y TRUFA,  
100% vegetal y con pan horneable, Pale de 144 c de  
10x300g



## GAMA SIN LACTOSA

