

# SUQUIPA

- 100% VEGETAL -

100% VEGETAL  
**FREE**  
ADIT. | CONS.



[suquipa.com](http://suquipa.com)

Horeca

# Nuestras familias de productos para hostelería y restauración



## Información

### Formatos

Ofrecemos nuestros productos con los siguientes formatos



\*Consultar formatos disponibles con el Departamento Comercial



## De nuestra brasa a tu plato

Nuestra línea de verduras asadas sin conservantes ni colorantes incluye: pimiento, escalivada, cebolla y berenjena. Todas ellas pasan por un mismo proceso artesanal de elaboración: primero las asamos al horno de leña para luego quitarles la piel, dejándolas limpias para desgajarlas manualmente y finalmente envasarlas. Todos los vegetales los asamos al horno de leña para que mantengan el sabor tradicional a brasa. Este proceso de asado nos diferencia de otras marcas que no lo ofrecen. Además, nos adaptamos a las diferentes necesidades comerciales y las presentamos en diferentes cortes, formatos y combinaciones.

## Pimiento asado



### DESCRIPCIÓN

El pimiento asado al horno de leña tiene un sabor inconfundible. Se trata de un plato tradicional de nuestra cocina, que por su versatilidad se puede comer solo o como acompañamiento de otros alimentos. Aliñado con aceite de oliva se convierte en una opción culinaria sabrosa y muy saludable.

### INGREDIENTES

Pimiento rojo (98%), aceite de oliva suave y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	99 KJ / 23 Kcal
Grasas:	0,5 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	3,5 g
-de los cuales azúcares:	2,9 g
Proteínas:	2,0 g
Sal:	0,84 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 250 g a 1,5 Kg

### CONSERVACIÓN



## Pimiento asado a tiras



### DESCRIPCIÓN

El pimiento asado al horno de leña cortado a tiras es un complemento perfecto para enriquecer cualquier receta: ensaladilla rusa, pastel de patata, pizza, hojaldres rellenos... Además, su sabor a brasa de leña lo distingue de otras opciones.

### INGREDIENTES

Pimiento rojo (98%), aceite de oliva suave y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	99 KJ / 23 Kcal
Grasas:	0,5 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	3,5 g
-de los cuales azúcares:	2,9 g
Proteínas:	2,0 g
Sal:	0,84 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 250 g a 1,5 Kg

### CONSERVACIÓN



## Berenjena asada



### DESCRIPCIÓN

La berenjena asada al horno de leña tiene un sabor inconfundible que la hace única e irresistible. Además, la berenjena pasa por un proceso totalmente manual de pelado y desmenuzado. Aliñada con un poco de aceite de oliva es un plato sabroso y muy saludable.

### INGREDIENTES

Berenjena (98%), aceite de oliva y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	54 KJ / 13 Kcal
Grasas:	0,5 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	1,3 g
-de los cuales azúcares:	0,6 g
Proteínas:	1,5 g
Sal:	0,67 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 250 g a 1,5 Kg

### CONSERVACIÓN



## Escalivada asada



### DESCRIPCIÓN

El asado al horno de leña es un tipo de cocción que aporta un sabor inconfundible a los vegetales. La escalivada es un plato tradicional de la cocina catalana que por su versatilidad tanto puede comerse sola, como acompañar a otros alimentos.

### INGREDIENTES

Pimiento rojo (60%), berenjena (38%), aceite de oliva y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	95 KJ / 22 Kcal
Grasas:	0,5 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	3,9 g
-de los cuales azúcares:	3,1 g
Proteínas:	1,4 g
Sal:	0,91 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 250 g a 1,5 Kg

### CONSERVACIÓN



## Escalivada con cebolla



### DESCRIPCIÓN

El pimiento, la berenjena y la cebolla asados al horno de leña tienen un sabor inconfundible. La escalivada con cebolla mantiene el mismo espíritu mediterráneo, pero además le añadimos la cebolla que le ofrece más valor nutricional y sabor al plato.

### INGREDIENTES

Pimiento rojo (39%), berenjena (39%), cebolla (19%), aceite de oliva y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	147 KJ / 35 Kcal
Grasas:	0,6 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	5,0 g
-de los cuales azúcares:	5,0 g
Proteínas:	1,4 g
Sal:	0,35 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 250 g a 1,5 Kg

### CONSERVACIÓN



## Alcachofa con aceite



### DESCRIPCIÓN

La alcachofa se cocina al vapor para que conserve todas sus propiedades y no pierda nada de sabor. Una vez cocinada se añade el aceite de oliva y sal, convirtiéndose en una receta imprescindible en las cocinas.

### INGREDIENTES

Alcachofa troceada (74%) y aceite de oliva suave (26%).



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	556 KJ / 134 Kcal
Grasas:	11 g
-de las cuales saturadas:	2,8 g
Hidratos de carbono:	5,6 g
-de los cuales azúcares:	1,4 g
Proteínas:	2,5 g
Sal:	0,84 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 270 g a 1,3 Kg

### CONSERVACIÓN



## Pisto



### DESCRIPCIÓN

El pisto se cocina con pimiento verde y rojo, berenjena, calabacín, cebolla y tomate triturado. Estos son los ingredientes de una de las salsas tradicionales más queridas de nuestra cocina. Se trata de un complemento perfecto para combinar con pasta, arroz, pescado o carne.

### INGREDIENTES

Mezcla de verduras variadas (berenjena frita [berenjena y aceite de girasol], calabacín asado, pimiento rojo, cebolla frita [cebolla y aceite de girasol], pimiento verde, tomate triturado (tomate y acidulante [ácido cítrico <0,1%]), agua, azúcar, aceite de oliva y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	307 KJ / 74 Kcal
Grasas:	4,5 g
-de las cuales saturadas:	0,5 g
Hidratos de carbono:	6,3 g
-de los cuales azúcares:	4,1 g
Proteínas:	1,4 g
Sal:	0,37 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 250 g a 1,5 Kg

### CONSERVACIÓN



## Cebolla asada



### DESCRIPCIÓN

La cebolla asada se cuece al horno de leña para que conserve el tradicional sabor de las verduras a la brasa. Una vez aliñada con aceite de oliva y sal, se convierte en un ingrediente básico en cualquier receta.

### INGREDIENTES

Cebolla (98%), aceite de oliva y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	75 KJ / 18 Kcal
Grasas:	0,5 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	3,6 g
-de los cuales azúcares:	1,0 g
Proteínas:	1,0 g
Sal:	0,96 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bandeja de 250 g a 1,5 Kg

### CONSERVACIÓN



## Cebolla frita



### DESCRIPCIÓN

La cebolla frita una vez pasado por el horno, tiene un proceso de cocción lento. Producto ideal para acompañamiento o para finalizar platos.

### INGREDIENTES

Cebolla (98%), aceite de girasol y sal.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	782 KJ / 188 Kcal
Grasas:	15 g
-de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	11 g
-de los cuales azúcares:	5,3 g
Proteínas:	0,9 g
Sal:	0,33 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bolsa 500 g

### CONSERVACIÓN



# Verduras al vapor sin colorantes ni conservantes

Las verduras al vapor de Suquipa conservan todas sus propiedades nutricionales. La cocción al vapor es idónea porque el calor que reciben los vegetales es uniforme sin superar la temperatura en que empiezan a perder sus nutrientes. En Suquipa ofrecemos distintas opciones de verduras cocinadas al vapor sin colorantes ni conservantes: menestra de verduras, judías con patatas y guisantes con patatas. En Suquipa también ofrecemos una selección de verduras de temporada a la brasa que resultan perfectas para acompañar cualquier menú o como plato principal. Al estar braseadas al horno de leña mantienen un sabor tradicional que las distingue de otras opciones.

## Menestra de verduras



### DESCRIPCIÓN

Nuestra menestra de verduras está elaborada con judía, zanahoria baby y patata. Todas las verduras están cocinadas al vapor, porque así conservan todos sus nutrientes, colores y sabores. No tiene ningún conservante ni colorante y está lista para emplatar.

### INGREDIENTES

Judías tierna redonda (32%), guisantes (32%), patata (18%), zanahoria (18%).



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	247 KJ / 59 Kcal
Grasas:	0,6 g
-de las cuales saturadas:	0,2 g
Hidratos de carbono:	9,1 g
-de los cuales azúcares:	2,4 g
Proteínas:	2,6 g
Sal:	0,03 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bolsa de 250 g a 1 Kg

### CONSERVACIÓN



REFRIGERADO 4°C

## Judía con patata



### DESCRIPCIÓN

Este plato está elaborado con judías redondas y patatas cocinadas al vapor. Es una opción muy saludable que conserva todos sus nutrientes, colores y sabores. No tiene ningún conservante y está lista para comer.

### INGREDIENTES

Judías tierna redonda (50%), patata (50%).



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	362 KJ / 86 Kcal
Grasas:	0,7 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	17 g
-de los cuales azúcares:	1,3 g
Proteínas:	1,8 g
Sal:	0,05 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bolsa de 250 g a 1 Kg

### CONSERVACIÓN



REFRIGERADO 4°C

## Alcachofa



### DESCRIPCIÓN

Las alcachofas al vapor están listas para el consumo. Se puede tomar como acompañamiento de carnes y pescados o bien solas como primer plato.

### INGREDIENTES

Alcachofa (100%).



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	229 KJ / 55 Kcal
Grasas:	0,1 g
-de las cuales saturadas:	< 0,1 g
Hidratos de carbono:	8,2 g
-de los cuales azúcares:	0,8 g
Proteínas:	2,9 g
Sal:	0,13 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bolsa de 250 g a 1 Kg

### CONSERVACIÓN



REFRIGERADO 4°C

## Guisante con patata



### DESCRIPCIÓN

Los guisantes son un auténtico regalo para el paladar y muy ricos en nutrientes. Nuestros guisantes con patatas cocinados al vapor, conservan todas sus vitaminas. Es un plato que no contiene ningún conservante y está listo para comer.

### INGREDIENTES

Guisantes (50%), patata (50%).



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	406 KJ / 96 Kcal
Grasas:	1,1 g
-de las cuales saturadas:	< 0,5 g
Hidratos de carbono:	17 g
-de los cuales azúcares:	1,7 g
Proteínas:	3,4 g
Sal:	0,04 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Bolsa de 250 g a 1 Kg

### CONSERVACIÓN



REFRIGERADO 4°C



# Elaboradas con recetas tradicionales

Nuestras cremas son 100% vegetales sin conservantes ni colorantes y sin nata ni leche añadidas, ni ningún tipo de aditivo ni proteína de origen animal. La base de todas nuestras cremas es un caldo suave de verduras al que añadimos el ingrediente principal de cada una de ellas: calabaza y zanahoria, verduras, calabacín, guisantes, champiñones o puerros. Todas nuestras cremas están elaboradas con aceite de oliva y un toque de especias.



## Crema de calabaza



### DESCRIPCIÓN

Nuestra crema está elaborada con un caldo suave de verduras con un toque de especias y hierbas aromáticas. Sin colorantes ni conservantes es adecuada para toda la familia. Además, es una opción que tanto se puede tomar caliente, como tibia o fría y si se acompaña con un poco de aceite de oliva está deliciosa.

### INGREDIENTES

Calabaza (38%), agua, zanahoria (21%), cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol) (5%), aceite de oliva suave, sal marina, nuez moscada y pimienta negra.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	111 KJ / 27 Kcal
Grasas:	1,9 g
-de las cuales saturadas:	0,3 g
Hidratos de carbono:	0,9 g
-de los cuales azúcares:	0,8 g
Proteínas:	1,1 g
Sal:	0,77 g

### FORMATOS DISPONIBLES

Consultar formatos disponibles.

### CONSERVACIÓN



## Crema de verduras



### DESCRIPCIÓN

Nuestra crema de verduras está elaborada con aceite de oliva y una mezcla de verduras, entre las cuales espinacas, judías verdes y guisantes, que le otorgan una fuente de fibra y clorofila añadida. Sin colorantes ni conservantes, es un plato apto para todo tipo de dietas.

### INGREDIENTES

Agua, calabacín (15%), guisantes (12%), patata (10%), espinacas (9%), cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol) (5%), zanahoria (5%), judía verde redonda (5%), aceite de oliva suave, sal marina, nuez moscada y pimienta negra.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	141 KJ / 34 Kcal
Grasas:	1,9 g
-de las cuales saturadas:	0,3 g
Hidratos de carbono:	1,8 g
-de los cuales azúcares:	0,9 g
Proteínas:	2,1 g
Sal:	0,77 g

### FORMATOS DISPONIBLES

Consultar formatos disponibles.

### CONSERVACIÓN



## Crema de calabacín



### DESCRIPCIÓN

La crema de calabacín de Suquipa está cocinada con un suave caldo de verduras con aceite de oliva que acentúa su sabor suave y dulzón. Además, la acompañamos de un poco de patata y cebolla para darle una textura cremosa. No tiene ningún conservante ni colorante. ¡Simplemente deliciosa!

### INGREDIENTES

Calabacín (47%), agua, cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol), patata (7%), zanahoria, aceite de oliva suave, sal marina, nuez moscada y pimienta negra.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	92 KJ / 22 Kcal
Grasas:	1,3 g
-de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	0,9 g
-de los cuales azúcares:	0,8 g
Proteínas:	1,3 g
Sal:	0,84 g

### FORMATOS DISPONIBLES

Consultar formatos disponibles.

### CONSERVACIÓN



## Crema de puerros



### DESCRIPCIÓN

El puerro es un alimento ligero y depurativo. En Suquipa cocinamos esta crema con patata para darle una textura un poco más cremosa. Además, el aceite de oliva le ofrece un sabor tradicional. No tiene conservantes ni colorantes y es una gran fuente de vitamina A.

### INGREDIENTES

Agua, puerro (30%), patata (15%), cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol) (9%), zanahoria, aceite de oliva suave, sal marina y nuez moscada.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	259 KJ / 62 Kcal
Grasas:	4,4 g
-de las cuales saturadas:	0,8 g
Hidratos de carbono:	3,3 g
-de los cuales azúcares:	0,9 g
Proteínas:	1,9 g
Sal:	0,84 g

### FORMATOS DISPONIBLES

Consultar formatos disponibles.

### CONSERVACIÓN



## Crema de alcachofas



### DESCRIPCIÓN

La alcachofa es un alimento ligero y depurativo. En Suquipa cocinamos esta crema con patata para darle una textura un poco más cremosa. Además, el aceite de oliva le ofrece un sabor tradicional.

### INGREDIENTES

Agua, alcachofa (22%), patata (18%), cebolla frita (cebolla, aceite de girasol)(5%), zanahoria (2%), aceite de oliva suave, sal marina, nuez moscada y pimienta negra.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	97 KJ / 23 Kcal
Grasas:	1,5 g
-de las cuales saturadas:	0,3 g
Hidratos de carbono:	0,8 g
-de los cuales azúcares:	0,8 g
Proteínas:	1,1 g
Sal:	0,84 g

### FORMATOS DISPONIBLES

Consultar formatos disponibles.

### CONSERVACIÓN



## Crema de champiñones



### DESCRIPCIÓN

Gracias al elevado porcentaje de agua que tienen las setas esta crema de champiñones tiene muy pocas calorías y mucha fibra. Además, su gran proporción de setas le otorga un potente sabor a bosque. Esta crema que elaboramos con aceite de oliva no tiene conservantes ni colorantes.

### INGREDIENTES

Champiñones (34%), agua, patata (15%), cebolla prefrita (cebolla, aceite de girasol) (13%), zanahoria, aceite de oliva suave, sal marina, nuez moscada y pimienta negra.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	174 KJ / 42 Kcal
Grasas:	3,1 g
-de las cuales saturadas:	0,8 g
Hidratos de carbono:	1,9 g
-de los cuales azúcares:	0,6 g
Proteínas:	1,2 g
Sal:	0,73 g

### FORMATOS DISPONIBLES

Consultar formatos disponibles.

### CONSERVACIÓN



## Crema de guisantes



### DESCRIPCIÓN

Los guisantes son un auténtico regalo para el paladar y muy ricos en nutrientes. Nuestra crema de textura sedosa se puede tomar tanto fría como caliente. Es un plato muy versátil con un alto contenido en vitamina B y antioxidantes. La elaboramos con aceite de oliva y no tiene conservantes ni colorantes.

### INGREDIENTES

Guisantes (43%), agua, cebolla frita (cebolla, aceite de girasol), patata, aceite de oliva suave, sal marina, nuez moscada y pimienta negra.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	200 KJ / 48 Kcal
Grasas:	2,6 g
-de las cuales saturadas:	0,5 g
Hidratos de carbono:	1,8 g
-de los cuales azúcares:	1,4 g
Proteínas:	2,6 g
Sal:	0,84 g

### FORMATOS DISPONIBLES

Consultar formatos disponibles.

### CONSERVACIÓN





# Elaboradas artesanalmente

Nuestras salsas y aliños no tienen conservantes ni colorantes y están elaboradas artesanalmente con ingredientes de calidad.



## Tomate rallado



### DESCRIPCIÓN

Nuestro tomate rallado no tiene ningún conservante ni colorante. Es ideal como base para elaborar sofritos, preparar una deliciosa pizza o unas tostadas con tomate. Se trata de un producto imprescindible en cualquier cocina.

### INGREDIENTES

Tomate natural.



También disponemos de ECO.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	91 KJ / 22 Kcal
Grasas:	<0,5 g
-de las cuales saturadas:	<0,1 g
Hidratos de carbono:	3,5 g
-de los cuales azúcares:	3,0 g
Proteínas:	1,0 g
Sal:	<0,01 g

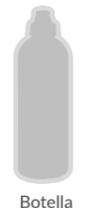
### FORMATOS DISPONIBLES



Tarrina  
200 g



Botella  
250 g



Botella  
1 kg

### CONSERVACIÓN



REFRIGERADO  
4°C

## Cebolla caramelizada



### DESCRIPCIÓN

Nuestra cebolla caramelizada no tiene ningún conservante ni colorante, a un proceso lento de cocción se la añade azúcar moreno para darle un toque diferencial y especial. Un complemento ideal para aliñar, acompañar o complementar.

### INGREDIENTES

Cebolla (96%), aceite de girasol y azúcar moreno.



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	745 KJ / 179 Kcal
Grasas:	12 g
-de las cuales saturadas:	2,1 g
Hidratos de carbono:	16 g
-de los cuales azúcares:	15 g
Proteínas:	0,9 g
Sal:	1,11 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Tarrina  
200 g

### CONSERVACIÓN



REFRIGERADO  
4°C

## Aderezo de ajo y perejil



### DESCRIPCIÓN

El aderezo de aceite con ajo y perejil es un condimento clásico de la cocina catalana. Se trata de un recurso muy útil para enriquecer cualquier plato.

### INGREDIENTES

Aceite de semillas [mezcla de aceites de semillas refinados de girasol, maíz y pepita de uva](66,67%), aceite de oliva intenso (22,22%), ajo (5,6%) y perejil (5,6%).



### VALORES NUTRICIONALES

Valor energético:	3311 KJ / 805 Kcal
Grasas:	89 g
-de las cuales saturadas:	11 g
Hidratos de carbono:	1,1 g
-de los cuales azúcares:	0,1 g
Proteínas:	0,7 g
Sal:	0,00 g

### FORMATOS DISPONIBLES



Botella  
250 g

### CONSERVACIÓN



AMBIENTE  
+10°C



## Contacta con nosotros

(+34) 938 668 167  
suquipa@suquipa.com  
C/ Miquel Martí i Pol, 1 · 08182  
Sant Feliu de Codines

*Este catálogo puede registrar cambios en el contenido relativos a las referencias, las imágenes, así como la información que se detalla. Evitaremos siempre que nos sea posible esta modificación, que de producirse, será debidamente comunicada con antelación, a través de nuestros canales habituales.*

Catálogo edición 2022

