



Soluciones Gastronómicas

HORECA&RETAIL

Profesionales de la distribución alimentaria desde 1918

TARRAGONA · LLEIDA · CASTELLÓN



Heura

LA BALINESA EST 1988



Don Ramón

MONTARAZ UNICO



THE FAST GOOD



VIRGINIAS TURRONES Y CHOCOLATES DESDE 1932

EST 1985 NUCHAR CALIDAD QUE INSPIRA



TaVERNA Enjoy Mediterranean Taste

CON TODA CONFIANZA ES HERDEZ



LEA & PERRINS



g⁵ Señorío de Olivenza



NAVARRO LÓPEZ 1904 BODEGAS



VÄCKA



Poppenburger

ZENTIS



QUIÉNES SOMOS



PORQUÉ PAC

Profesionales de la distribución.

Ofrecemos soluciones gastronómicas dirigidas a los canales HORECA y RETAIL.

PAC es una empresa con una gestión y un equipo joven pero apasionado por la gastronomía y con una larga trayectoria y experiencia en el mercado de la alimentación.

Historia desde 1918.

Un largo recorrido de 3 generaciones desarrollando nuestro cometido y superando todas las etapas. Nuestra misión siempre ha sido ofrecer un asesoramiento a nuestros clientes para su negocio, con el objetivo de ofrecer los mejores productos para todas sus necesidades. Nuestro fin es ofrecer un servicio de calidad y cercano con rapidez y dinamismo.

Marcas de Calidad.

Trabajamos con productores de máxima calidad y gran reconocimiento pero siempre con un trato totalmente directo, cercano y con la mayor confianza. Nuestra relación con estas empresas y especialmente sus propietarios y directivos nos permiten ser siempre rápidos y dinámicos ante cualquier situación. No nos gustan las burocracias empresariales.

Atendemos las siguientes rutas.

- ✓ Camp de Tarragona, Conca de Barberà, Alt Camp, Baix Penedès.
- ✓ Baix Camp, Priorat.
- ✓ Garraf, Alt Penedès.
- ✓ Terres de l'Ebre, Terra Alta.
- ✓ Lleida provincia.
- ✓ Castellón provincia.



Experiencia desde 1918.



Empresa familiar y atención personal.



Transporte propio para un servicio personalizado.



Servicio y atención todo el año. Visitas comerciales y oficina.



Productos y marcas líderes en el mercado. Trabajamos máxima calidad.



Control de temperaturas en todos los procesos.



Formamos y asesoramos a nuestros clientes. Conocemos bien el producto y el negocio.



Somos una empresa en continuo crecimiento y expansión.



Trabajamos permanentemente en nuevos proyectos.

Soluciones Gastronómicas
HORECA&RETAIL

Profesionales de la distribución alimentaria desde 1918
 TARRAGONA • LLEIDA • CASTELLÓN

Ibéricos

Jamones y embutidos duroc

Carnes ibéricas y duroc

Carnes premium

Carne silvestre, caprino y pato

Carnes a medida

Todo hamburguesa

Productos del mar

4a y 5a gama especial gourmet

Étnico

Fast food & Tex Mex

Salchichas y frankfurts alemanes

Salsas y aceites

Cocktails & beverage

Productos selectos para charcutería

Lácteos y quesos selectos

Ensaladas especiales & antipasto

Vegano, flexitariano, & plant based

Postres y dulces

Despensa

Catálogos exclusivos de Navidad

HORARIO
 De lunes a jueves:
 mañanas de 9 a 13h.
 tardes de 15 a 18h.
 Viernes:
 mañanas de 9 a 13h.

CONTACTO
 ☎ 977 76 04 00
 📞 619 362 855
 ✉ info@pacsl.info

C/ Informática.
 Pol. Ind. La Drecera.
 43470 La Selva del Camp
 (Tarragona).

www.pacsl.info
 @pac_info

📍 📷 📺 📱

CONDICIONES DE COMPRA

Calendario de pedidos, transporte y entregas

Es importante diferenciar bien nuestras familias de productos ya que cada una dispone de diferentes procesos de gestión y recepción en almacén. Cuanta mayor previsión tenga el pedido, mayor será la precisión y su pedido podrá ser gestionado y recepcionado en una misma expedición. Recuerden las familias de productos que necesitan más antelación. Nuestros comerciales y la oficina central están siempre a su disposición para informar en cada momento y atender ante cualquier duda por whatsapp, llamada o email.

1. Nuestra oficina y equipo comercial les podrán tramitar el pedido hasta las 13:00 h. del día anterior a su entrega para las siguientes familias de productos o empresas concretas.

(Consultar o revisar los días de entrega para cada ruta).

- Casa Westfalia y productos de importación.
- Ibéricos y duroc (carne, jamones, paletas, deshuesados y loncheados), embutidos cocidos, productos del pato, quesos, salchichas, salsas, Tex Mex, vinos y otras bebidas.

Condiciones de pago

1. PAGO A LA DESCARGA DEL PEDIDO.

Para compras inferiores a 150€.

2. PAGO SEMANAL

Para compras superiores a 150€ e inferiores a 600€ (Sumando facturas de PAC y Casa Westfalia).

3. PAGO QUINCENAL

Para compras superiores a 600€.

2. Atención. Requieren de una antelación y organización, de 3 días previos mínimo a su preparación a medida. Recomendamos realizar los pedidos el lunes por la mañana.

Carne fresca y congelada a medida.

Despiece de vacuno extensivo.

Piezas enteras, cortadas y envasadas. Maduradas a medida.

Despiece de vacuno selecto y calibrado.

Despiece de cordero, cerdo y pollo.

3. Máxima atención. Referencias que precisan de una antelación recomendada mínima de una semana. Normalmente son pedidos para eventos planificados y marcados en un calendario con lo que la antelación es algo usual y no supone problemas.

Catálogo de Smart Chef: Catálogos de productos para Cáterings y hostelería de banquetes, celebraciones y eventos programados.

Formas de pago

- VISA / TPV.

El cliente puede beneficiarse de vencimientos de un mes mediante este método.

- Metálico en la descarga del pedido.

- Transferencia bancaria.

Es importante mandar el justificante de transferencia ya realizada mediante correo electrónico a oficina@pacsl.info.

- Giro Bancario.

Método más utilizado por nuestros clientes. Es necesario e indispensable firmar los documentos bancarios "SEPA".

- Talón. Condición especial para clientes con volúmenes altos de compra. El plazo de pago podrá ser negociado siempre y cuando la entrega del talón sea inferior a un plazo de 7 días.

OFRECEMOS



Asesoramiento telefónico



Atención presencial



Transporte adaptado



Marcas líderes

Especialistas en Ibéricos

 eíriz
Jamones y Embutidos de Bellota

ORIGO
IBERICUS 

MONTARAZ
ÚNICO


Señorio
de Olivenza



“Especialistas en Ibéricos.”

Ibéricos 100% naturales, sin aditivos ni conservantes.

MARCAS

Montaraz

Salamanca

Señorío De Olivenza

Extremadura

Origo Ibericus

Extremadura

Jamones Eiriz

Huelva

PRODUCTOS

Piezas seleccionadas de Bellota y Cebo de Campo.

- Jamones y paletas enteras.
- Jamones y paletas deshuesadas.
- Jamones y paletas. *Enteros y cortados a mano, envasados en sobres de 90 gr. al vacío, con los huesos, tocino y tacos también envasados.*
- Sobres individuales envasados al vacío. *Cortado a mano o símil cuchillo.*
- Sobres individuales. *Envasados en atmósfera, cortado a mano.*
- Sobres con lonchas en tiras envasadas al vacío.
- Virutas de jamón ibérico.

Embutido Ibérico

- Piezas enteras.
- Sobres en lonchas.
- Sobres de surtido ibérico.



Cortadores de jamón

Ofrecemos un servicio profesional de corte de jamón para eventos y banquetes con especiales condiciones para nuestros clientes y asesorando en todos los aspectos necesarios para el mayor éxito.

Gestionamos un equipo de cortadores profesionales con su debida formación y licencia certificada, con el objetivo de ofrecer una buena imagen, sacar el máximo rendimiento posible y atender a todos los asistentes con el mejor trato humano.

Aportamos toda la documentación legal necesaria para la absoluta tranquilidad en cualquier contratación de cualquier tipo de evento.

¿La conoces?

Formaciones

Gracias a nuestra trayectoria y formación, estamos capacitados para ofrecer formaciones donde aprender a conocer el negocio del jamón para conocer todas las posibilidades, aprender a cortar el jamón de forma profesional y saber sacar el máximo rendimiento a una pieza.

Catas y maridajes

Organizamos eventos conjuntamente con bodegas donde aprender, no solo a consumir y maridar el jamón, sino también a conocerlo y diferenciar todos los tipos de jamón.

Jamones y embutidos duroc





Jamones y embutidos duroc.



Con curación natural en secadero de Salamanca.

MARCAS

Embutidos París

Desde 1918

PRODUCTOS

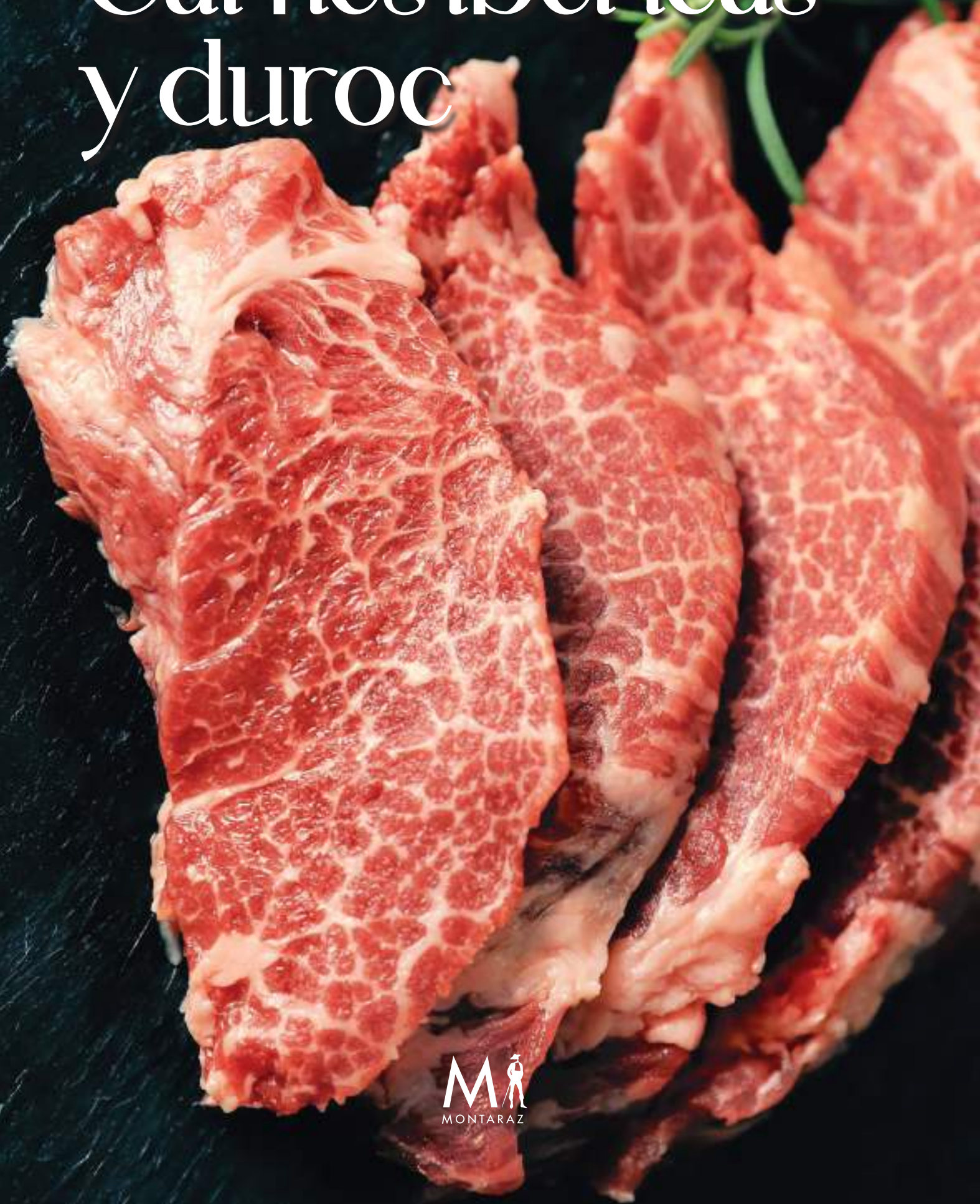
- Jamones y paletas enteras.
- Jamones y paletas deshuesadas.
- Sobres individuales. *Envasados al vacío, cortado a mano o símil cuchillo.*
- Sobres individuales envasados en atmósfera, cortado a mano.
- Sobres con lonchas en tiras. *Envasadas al vacío, preparados y escandallados para bocadillos.*
- Virutas de jamón.

Embutidos

- Piezas enteras.
- Chorizo natural.
- Salchichón natural.
- Lomo embuchado.
- Copa duroc.
- Morcón.
- Sobrasada.
- Fuet.



Carnes ibéricas y duroc



“Carnes ibéricas y duroc.”

*Reservas propias de Bellota para nuestros clientes.
Todo procedente de cerdos ibéricos criados y alimentados en la dehesa.*

MARCAS

Montaraz
(Carne Ibérica)

Azul Serrano
(Carne Duroc)



PRODUCTOS

Piezas en ibérico y duroc.

- Carpaccio de presa.
- Carrillada.
- Presa.
- Solomillo.
- Pluma.
- Secreto.
- Lagarto.
- Abanico.
- Cabecero de lomo.
- Secreto de papada o barriguera.
- Lágrima.

Carnes Premium



“Carnes Premium.”

Las mejores carnes nacionales y de importación.

MARCAS

Gutrei Galicia

Caydesa

Kobe Japanese Wagyu

Furano Japanese Wagyu

PRODUCTOS

- Buey.
- Lomos de vaca madurada.
- Chuletones cortados de vaca.
- Entrecots madurados.
- Solomillos de vaca.
- Tomahawks.
- Ribeye.
- Picanha.
- TBone.
- Cecina de buey y vaca.
- Tapa y cadera.
- Costillares.
- Tatakis.
- Churrascos.
- Entraña.
- Cowboy.
- Carvery.
- Cote.
- Picada.
- Costillares.
- Babilla.
- Costillares.
- Redondo.
- Costillares.
- Carpaccios.



ATENCIÓN

*Recomendamos realizar los pedidos el lunes por la mañana.
Japanese Wagyu: podemos ofrecer cortes y porciones con pesos de 1 a 2kg.*

Carne Silvestre, Caprino & Pato



“Carne Silvestre, Caprino & Pato.”

Nuevas tendencias cárnicas con la garantía de productores líderes y con el respaldo de cocinas de vanguardia ideando nuevas recetas.

MARCAS

Cárnicas Dibe
Cabrit De Rasquera
Casa Westfalia

PRODUCTOS

- Carne silvestre o salvaje: cualquier parte de jabalí, ciervo, corzo, gamo...
- Cabrito de ganadería ecológica local.
- Foie micuit.
- Foie fresco.
- Magret.
- Muslos y muslitos de pato.
- Pato desmigado.
- Pato con D.O. Francesa.



ATENCIÓN

Dibe: pedidos con previsión de 1 semana.

Rasquera: pedidos con previsión 1 semana.

Carnes a medida



“Carnes a medida.”

*Despiece de carnes y cortes a medida.
Fresco o ultracongelado, enteros o cortados y envasados al vacío.*

MARCAS

Sala de despiece
para carnes a medida

Vacuno Extensivo

Maduraciones a medida

Piezas enteras

Cortes a medida

Piezas envasadas 1 a 1

PRODUCTOS

- Todo en vaca, añojo o ternera.
- Chuletero entero: *lomo alto + lomo bajo + solomillo, cortados a medida y envasados uno a uno.*
- Bloques de lomo: *con hueso o sin hueso.*
- Lomo alto: *con tapa, sin tapa, con hueso, sin hueso...*
- Lomo bajo: *con tapa, sin tapa, con hueso, sin hueso...*
- Despiece de vacuno calibrado.
- Despiece de cordero, cabrito y aves.
- Despiece de cerdo.

ATENCIÓN

Recomendamos realizar los pedidos el lunes por la mañana.



Todo hamburguesa



“ Todo hamburguesas. ”

*Hamburguesas Selectas de los mejores elaboradores nacionales.
Picados y texturas esponjosas, sabores intensos e ingredientes diferenciadores.
También elaboramos tus hamburguesas preferidas a tu medida (gramaje, diámetro...).*

MARCAS

Caydesa

Gutrey Galicia

Simon's Food

Cárnicas Dibe

Casa Westfalia

Hamburguesas a medida

PRODUCTOS

- Suprema de buey.
- Suprema de vaca madurada.
- Black Angus.
- Rubia Gallega.
- Kobe Japonés.
- Wagyu y Rubia Gallega.
- Royal Steak.
- Solomillo.
- Retinto.
- Ibérica.
- Duroc.
- Añejo.
- Mixtas.
- Mexicana.
- Pollo y Crispy.
- Cordero.
- Ternera.
- Cerdo.
- Salvaje de ciervo o jabalí.
- Frikadellen alemana.
- Atún rojo salvaje o de aleta amarilla.
- Vegetarianas y veganas.



Productos del mar

EL JAMÓN DEL MAR





“Productos del mar.”

Productos exclusivos y avalados por cocineros destacados con estrellas Michelin.

MARCAS

Petaca Chico

Wild Alaska

Nuchard

La Balinesa

Bacalao Rafols

Casa Westfalia

Empresa de Anchoas

PRODUCTOS

- Atún rojo salvaje de Almadraba: *partes nobles, lomo blanco y lomo negro.*
- Atún salvaje de aleta amarilla.
- Jamón de Mar: *atún curado en sal para cortar en lonchas, creado por Petaca Chico y Ángel León.*
- Bacalao negro de Alaska.
- Bacalao de Alaska.
- Bacalao porcionado.
- Salmón salvaje.
- Salmón y bacalao ahumado.
- Pulpo cocido. *Patitas calibradas, enteros...*
- Anchoas de Santoña.
- Buñuelos de bacalao.
- Caviar.
- Hamburguesas de atún rojo y aleta amarilla.



ATENCIÓN
Recomendamos realizar los pedidos los lunes por la mañana.

4 & 5 gama especial Gourmet



Eventos
Banquetes
Caterings
Menús

“ 4 & 5 gama especial Gourmet. ”

Todas las referencias se diferencian por la utilización de productos frescos y preparados en salas de manipulación sin utilizar ningún tipo de aditivo ni conservante. Platos totalmente naturales.

MARCAS

Smart Cheff

Casa Westfalia

La Cocina de Senén



PRODUCTOS

- Núcleo de crustáceos para paellas.
- Torreznos de Soria, premiados y con reconocido prestigio.
- Planchas de carne confitada.
- Rulos y tapas de rulos de carne confitada.
- Desmigados de carne.
- Selección de carnes en pieza confitadas a baja temperatura.
- Especial costillar Premium.
- Guarniciones de calidad. *Alcachofas, cebollas, gratén...*
- Espumas y mousses con sifón.
- Entrantes de aperitivo y cóctel Gourmet.
- Brochetas y entrantes.
- Tartares y carpaccios. *Atún, corvina, salmón, vaca, buey, gamba de Palamós, pulpo...*
- Pescado cuarta gama. *Salmón, corvina, bacalao y merluza en aceite.*
- Pescado aromatizado. *Salmón con aceite de sésamo naranja y jengibre, corvina con leche de coco cilantro y lima, bacalao con emulsión de ajo negro y eneldo, merluza con aceituna negra, albahaca y tomate.*
- Croquetas.
- Canelones.
- Tortillas especiales.

Étnico



CON TODA CONFIANZA ES
HERDEZ



“Étnico.”

Auténticas importaciones y elaboraciones de productos tradicionales, sin adaptaciones.

MARCAS

Conimex

Mei Yang Japón

Saitaku Japón

Herdez México

Tekeños Venezolanos

PRODUCTOS

- Tekeños: queso Guayanés, Nutella, Gouda...
- Noodles.
- Springroll paper.
- Sushi Kit.
- Ramen Kit.
- Sushi Rice.
- Soba, Udon & Ramen Noodles.
- Panko & Tempura batter.
- Sushi Ginger.
- Chiles jalapeños, chilpotles, pimientos, enteros, en rodajas.
- Jalapeños.
- Mole.
- Fideos de arroz.
- Fideos de huevo.
- Pan de gamba.



Fast Food & Tex Mex



THE FAST GOOD

CASA
WESTFALIA
ALIMENTOS SELECCIONADOS

“Fast Food & Tex Mex.”

Especialistas en productos de pollo. Sencillamente diferentes, con rebozados crujientes y carne melosa que se desfila. Todas las referencias necesarias para el segmento del Fast Food de máxima calidad.

MARCAS

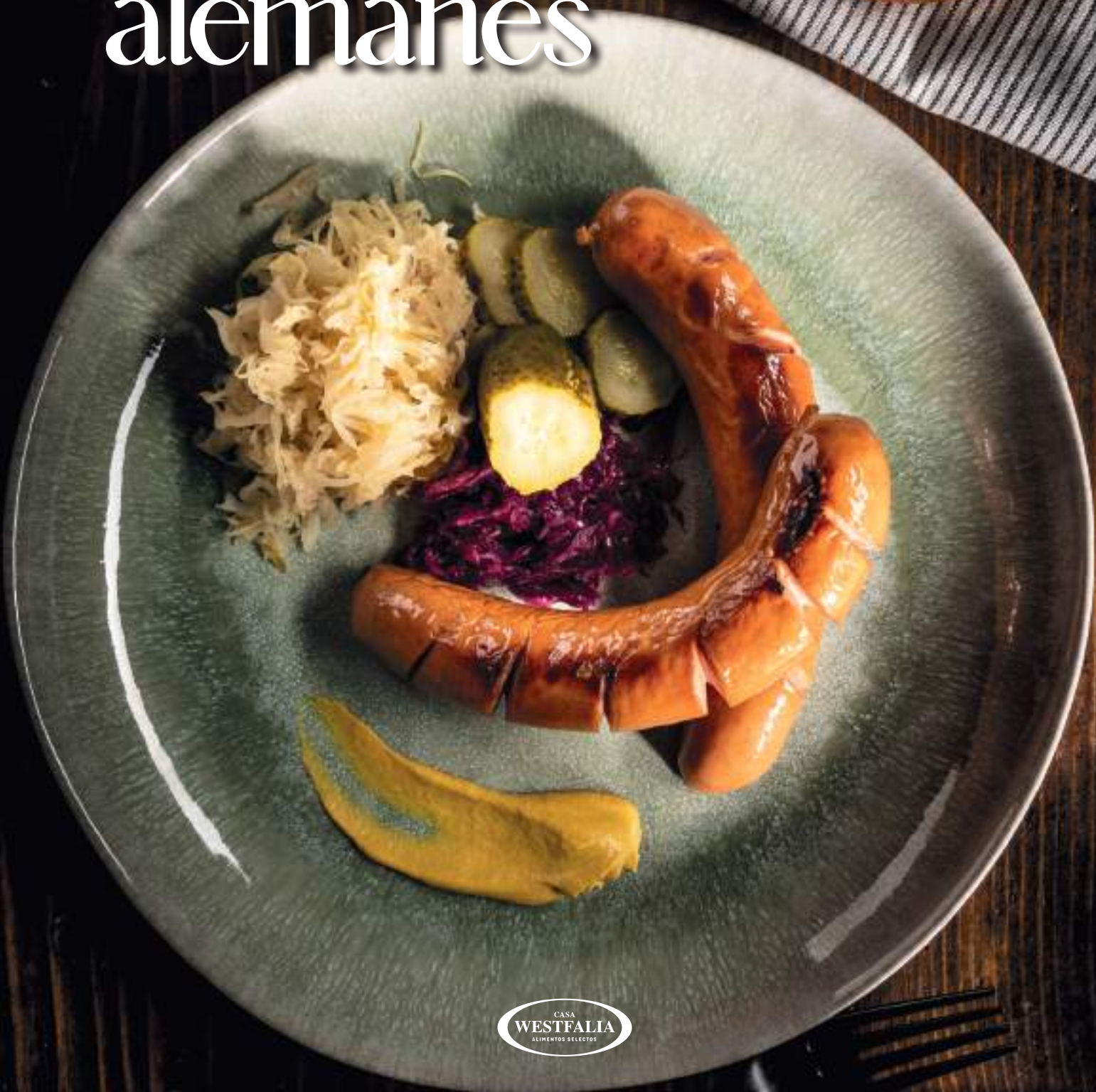
The Fastgood Casa Westfalia



PRODUCTOS

- Alitas de Pollo Mississippi BBQ.
- Alitas de Pollo crujiente Kentucky.
- Costillas en Salsa BBQ.
- Pulled meat.
- Steak Mexicano.
- Fingers.
- Mini pechugas rebozadas.
- Pinchos y minipinchos de pollo.
- Tiras de pollo cajún.
- Pollo empanado.
- Escalopines.
- Nuggets y palomitas de pollo.
- Patatas Wedges, dippers, fritas con piel, rellenas...
- Kebab de carne asada y loncheada, de ternera o pollo.
- Guacamole.
- Codillo cocido.
- Salsa de queso.
- Quesos rebozados: *brie*, *camembert* y *mozzarella*.

Salchichas y Frankfurts alemanes



“Salchichas y Frankfurts Alemanes.”

Auténticos líderes en la elaboración de salchichas con receta germana. Elaboraciones en Alemania con altísimos estándares de calidad. Máximos porcentajes de carne real, sin ser separada de forma mecánica. Sólo tienes que comprobarlo.

MARCAS

Casa Westfalia



PRODUCTOS

- Frankfurts originales.
- Hot Dogs.
- Bockwurst.
- Bratwurst.
- Wiener.
- Nürnberger.
- Berner.
- Weisswurst.
- Krakauer.
- Mettenden.
- Biernacker.
- Schinkenwurst.
- Inglesas.
- Frikandellen holandesa.
- Thüringer Rostbratwurst.
- Leberwurst.
- Fleischwurst.
- Salchicha cóctel.
- Todo para tu Oktoberfest. *Codillo, choucrout, bretzels, pan, salsas...*

Salsas y aceites





“Salsas y aceites.”

Tenemos todas las salsas, de todas las procedencias, todas las que necesites, para todos los platos y todos los estilos. ¡Sólo pídelas!

MARCAS

Casa Westfalia

Hela

Knorr

Löwensent

Cali Cali

Colman's

Homepride

Hp

Lea & Perrins

Mcdonnells

Rajah

Sarson's

Calvé

Conimex

Reine Dijon

Herdez

Develey

Ubena

PRODUCTOS

- Salsas en sobre, garrafa, bote, en cubo...
- Mostazas alemanas.
- Salsa pita.
- Salsa Tártara.
- Salsas BBQ.
- Salsa remoulade.
- Mayonesas.
- Salsa café París.
- Salsas vinagreta.
- Salsas BBQ miel y mostaza.
- Tomate ketchup.
- Aceite de coco.
- Salsa Chili dulce.
- Salsa Hela.
- Mostazas Dijon.
- Salsa Sriracha.
- Sour cream.
- Salsa agridulce.
- Salsas de soja y Teriyaki.
- Salsas deshidratadas.
- Salsa Chilpotle, Tijuana, Peri peri.
- Salsa de vinagre de malta.
- Salsa Worcester.
- Salsa de queso.
- Salsa Tzatziki.

Cocktails & Beberage



OETTINGER

AHMAD TEA

WESTONS

WARNINKS

IRN-BRU

Teisseire

PG TIP

Ju'cée

Rubicon

NAVARRO X LÓPEZ 1904
BODEGAS

“Cochtails & Beberage.”

*Somos especialistas en bebidas para la hostelería turística.
Líderes en productos para cocktelería con Mathieu Teisseire.*

MARCAS

Mathieu Teisseire

Irn Bru

Oettinger

Ahmad Tea

Pg Tea

Jucee

Rubicon

Henry Westons

Warninks

Anselmann

Navarro López

Arteoliva

PRODUCTOS

- Todo para elaborar cocktails.
- Siropes de frutas.
- Purés de frutas.
- Bidones de concentrado de frutas.
- Cerveza alemana.
- Te & Infusiones.
- Te inglés.
- Refrescos de frutas tropicales.
- Refrescos energizantes.
- Refrescos británicos.
- Licor de huevo holandés.
- Sidra inglesa.
- Vino alemán.
- Vinos nacionales.
- Gazpacho andaluz artesano.



Productos selectos para charcutería



“Productos selectos para charcutería.”

Casa Westfalia, ofrece una amplia gama de productos selectos de alimentación, de gran calidad en todos el territorio nacional. Todo con una gran especialización en productos cárnicos para la charcutería.

MARCAS

Casa Westfalia



PRODUCTOS

- Loncheados refrigerados.
- Pastramis tradicionales.
- Pechugas de pavo naturales.
- Jamón cocido natural.
- Patés exclusivos.
- Centros de jamón ahumados.
- Charcutería especial alemana.
- Mortadelas italianas y alemanas.
- Bacon cocido y ahumado.
- Surtido de salamis.

Lácteos y quesos selectos



“ Lácteos y quesos selectos. ”

Una espectacular selección de quesos nacionales e internacionales, reconocidos y premiados.

MARCAS

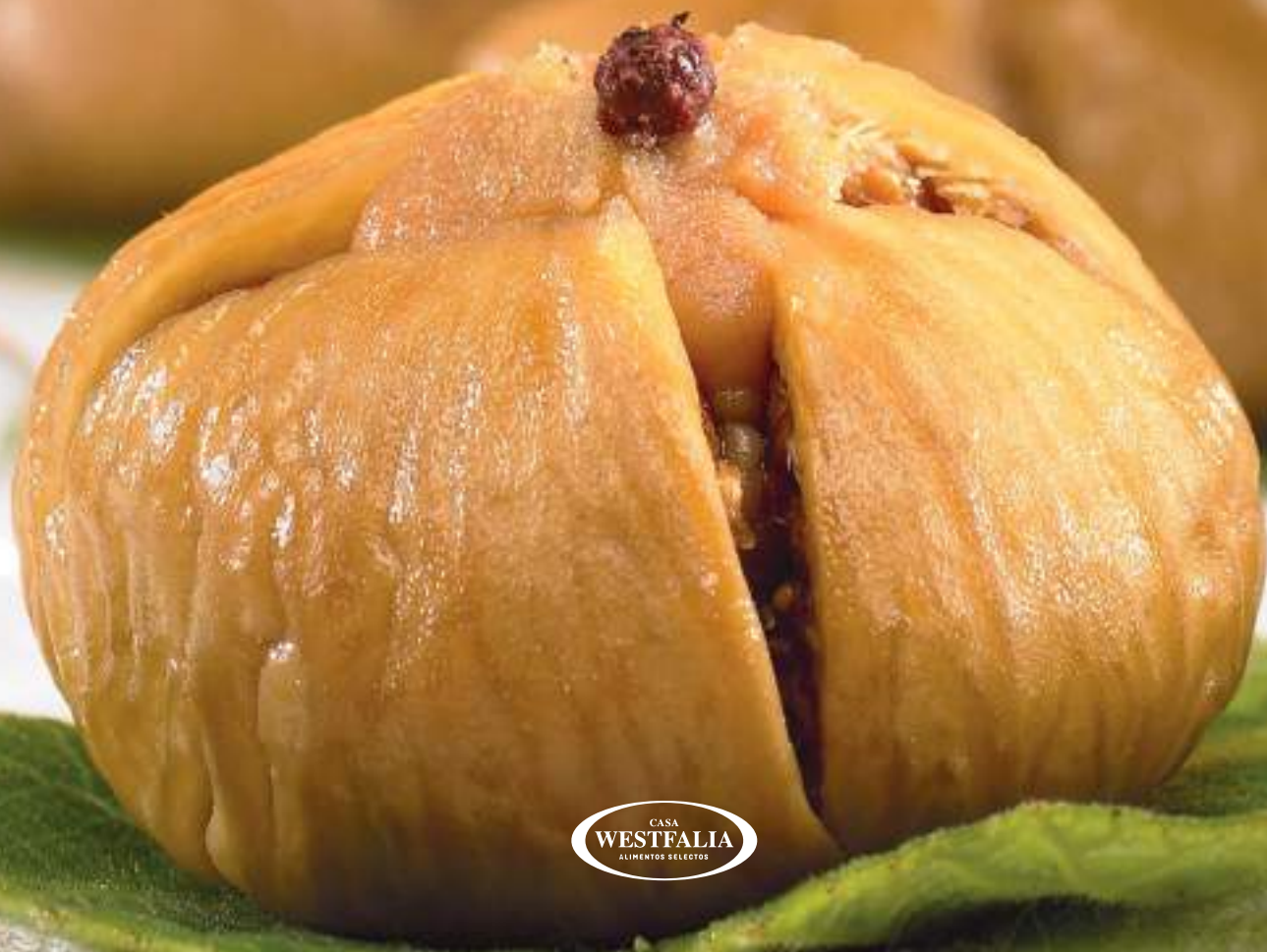
Casa Westfalia



PRODUCTOS

- Quesos de vaca, cabra, oveja...
- Curados, tiernos, semicurados, de pasta blanda...
- Passendale.
- Landana azul de cabra...
- De la Abadía le postel.
- Blue Stilton, White Stilton...
- Roquefort.
- Gran Cru.
- Grana Padano DO y Parmigiano Reggiano.
- Cheddar Irlandés.
- Manchegos DOP artesanos.
- Peña Gorda.
- Vega Mancha.
- Vega Gourmet.
- Brie de cabra, rulo de cabra 100%.
- Brie en barra.
- Barras de queso 100% Edam y 100% Gouda.
- Trufados.
- Bolas de mozzarella italiana.
- Petrella y quesos para untar.
- Quesos loncheados.
- Quesos rebozados.
- Nata agria para cocinar, nata líquida y montada.
- Burrata.
- Creme Fraiche.
- Mantequillas y margaridas.

Ensaladas Especiales & Antipasto



“ Ensaladas Especiales & Antipasto.”

Especialidades nacionales y de importación, seleccionadas ideales para la hostelería. Acompañamientos originales, estilos orientales, montaditos y aperitivos de calidad en tus platos.

MARCAS

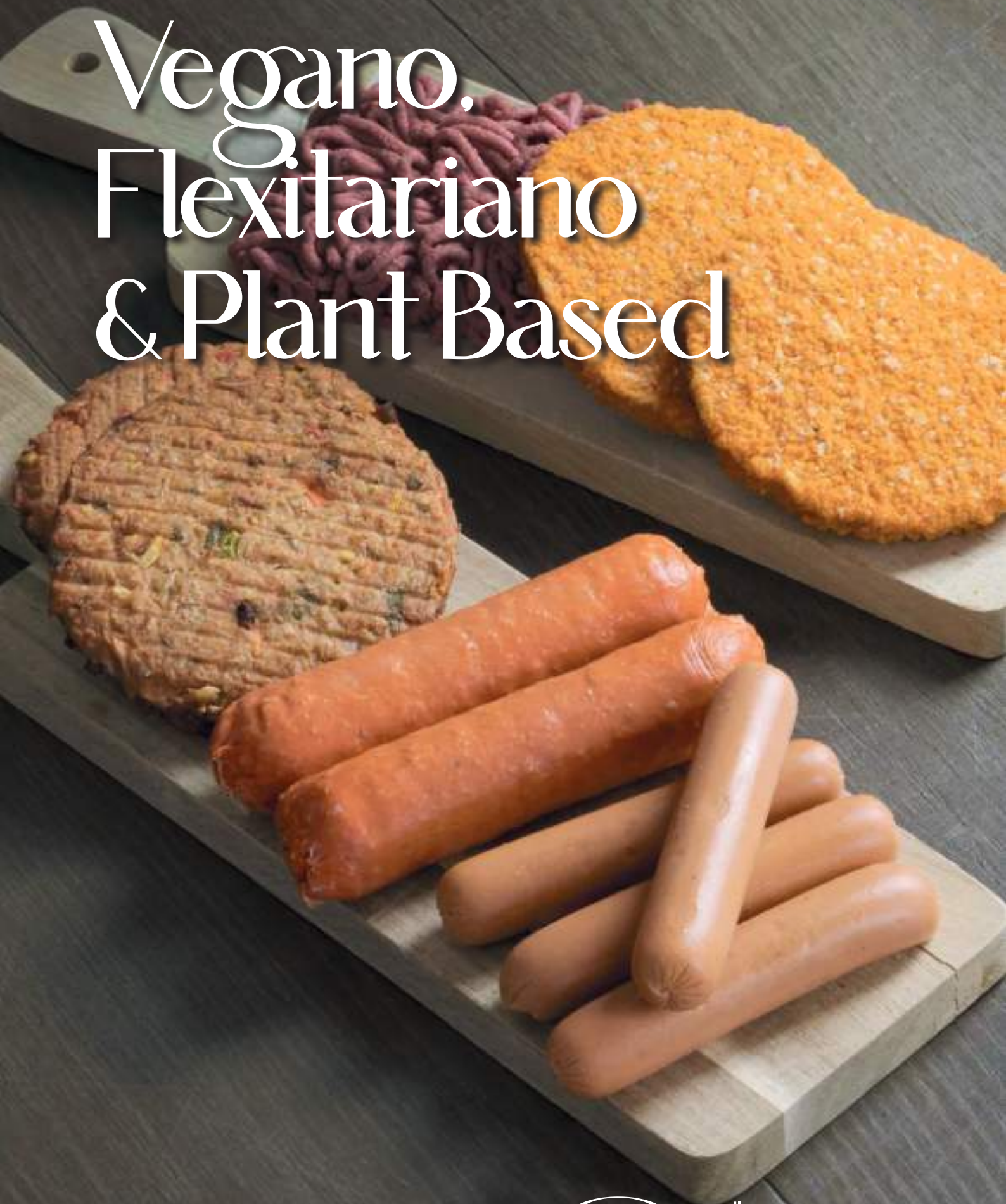
Casa Westfalia

PRODUCTOS

- Tomates secos.
- Mini pimientos dulces rellenos de queso.
- Ensaladas. *De marisco, embutidos, waldorf, puerro y jamón, rusa de patatas, coleslaw, de cangrejo, suprema de bogavante, roja de arenque...*
- Hummus clásico.
- Hummus de aguacate.
- Taboulé.
- Ensaladas de quinoa.
- Ensaladas de couscous.
- Ensalada Tzatziki.
- Encurtidos.



Vegano, Flexitariano & Plant Based



Heura

MAYONEUR

CASA
WESTFALIA
ALIMENTOS SELECTOS

VÄCKA

“Vegano, Flexitariano & Plant Based.”

Algo sorprendente y delicioso. Sabores mediterraneos, originales y especiados. La tendencia es la salud y una alimentación más vegetal, ya sea por razones de sostenibilidad, respeto animal o salud. Apto para celíacos, veganos, foodie y deportistas.

MARCAS

Casa Westfalia

Heura

Mayoneur

Vacka

PRODUCTOS

- Bocados vegetales.
- Pizza estilo clásico.
- Hamburguesa vegetal.
- Picada troceada.
- Choriburger.
- Long Burger.
- Chorizo vegetal.
- Salchicha vegetal.
- Albóndigas vegetales.
- Nuggets.
- Filetes de merluza.
- Varitas vegetales.
- Salsas Mayoneur.
- Mozzarella vegetal.
- Tarta vegana de chocolate.
- Kéfir natural con leche desnatada.
- Helados Proasis. Protéicos y probióticos.



Postres y dulces

Especialitats
GoBo

ZENTIS

CASA
WESTFALIA
ALIMENTOS DEL COCOS

CHIVERS

Mondamin
SEIT 1896

MinusL
KAKTUSFRUIT
ICH FUHL MICH WOHL

BAILEYS
88

**HOME
COOK**

JACOBS

Bolands

Ambrosia

“ Postres y dulces. ”

Postres ideales para hostelería. Artesanos de pastelería y elaborados. Galletas y dulces para retail. Diversidad de productos para elaborar y complementar tus postres.

MARCAS

Especialitats Cobo

Casa Westfalia

Zentis

Baileys

Minus L

Mondamin

Ambrosia

Chivers

Home Cook

Jacob's

Bolands

PRODUCTOS

- Brownie de chocolate.
- Tarta de zanahoria, de chocolate, red velvet...
- Baileys. Macarons, profiteroles y eclairs.
- Barquillos de chocolate.
- Cookies. Mars, M&M, Maltesers, Twix.
- Crema de cacao y avellanas.
- Compota de manzana.
- Mermeladas y confituras.
- Azúcar gelificante.
- Hojas de gelatina.
- Pan Cake shaker.
- Natillas y arroz con leche.
- Natillas en polvo.
- Leche de coco.
- Mermeladas inglesas.
- Gelatinas.
- Sirope de arce.
- Miel.
- Preparado para brownie y pastel de limón.
- Galletas inglesas.
- Quark y Skyr.
- Yogures, mousses, natillas y batidos.
- Gofres y creppes de la Bretagne.
- Café alemán.



Despensa





“Despensa.”

*Una completa despensa de productos secos,
con marcas reconocidas a nivel internacional.*

MARCAS

Buittoni

Reggia

LoSalt

Pfanni

Norda

Casa Westfalia

Batchelors

Bovril

Branston

Tasty

Carr's

Tuc

Linwoods

Marmite

Mcdougalls

Napolina

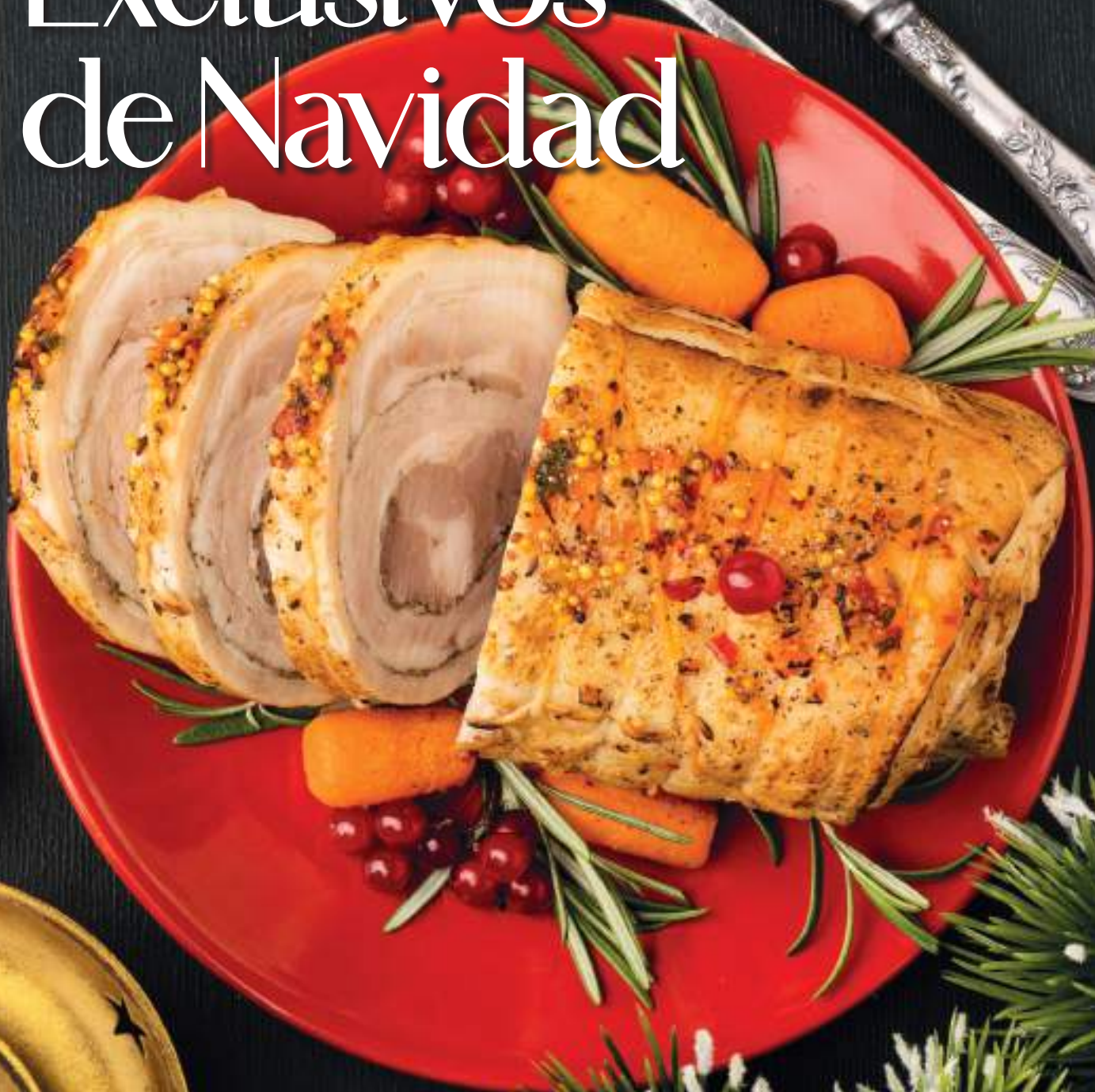
Oxo

Sun Pat

PRODUCTOS

- Pasta seca italiana.
- Couscous original.
- Sal maldon, sal fina y sal gruesa.
- Concentrados.
- Productos de patata para purés.
- Latas de arenques.
- Pan alemán.
- Sopas concentradas.
- Sopas instantáneas.
- Platos de arroz fáciles de preparar.
- Platos de pasta fáciles de preparar.
- Alubias y guisantes de acompañamiento.
- Concentrado de carne.
- Baked beans y platos al más puro estilo inglés.
- Galletas de agua.
- Galletas saladas.
- Semillas de lino y muchas más variedades.
- Harinas.
- Concentrados de tomate.
- Crema de cacahuete.
- Encurtidos.

Catálogos Exclusivos de Navidad



“Navidad.”

Casa Westfalia nos ofrece cada año, un exclusivo catálogo de Navidad, con una cuidada selección de productos especiales y características de las mesas navideñas, destacados por su calidad y origen. Un catálogo muy importante para las charcuterías y menús navideños de hostelería.

PRODUCTOS

MARCAS

Casa Westfalia

- Foie gras y derivados del pato.
- Charcutería, galantinas, rilletes y patés en croûte.
- Patés, mousses y confits.
- Quesos.
- Aperitivos y ensaladas.
- Pescado y caviar.
- Dulces y vino.
- Aceites y conservas.





vCard Oficina Central



C/ Informática. Polígono Industrial La Drecera. 43470 La Selva del Camp (Tarragona). Teléfono 977 76 04 00

 info@pacsl.info  619 362 855  @pac_info  @pac_info  @pac_info  facebook.com/pacsl

WWW.PACSL.INFO