CATÁLOGO DE PRODUCTO · 2026

Sabores Abad

Croquetas, pulpo confitado y platos preparados











SABORES ABAD, S.L. · CIF B04700795 · C/ Alpujarra, 9 · 04458 Padules (Almería)
saboresabad.com · info@saboresabad.com · Datos actualizados el 27/10/2026
Elaboración artesanal · Cocina a baja temperatura · Barqueta termosellada · Envasado para hostelería y distribución

Índice

CROQUETAS · 22 SABORES

Croquetas de bacalao
Croquetas de boletus
Croquetas de boletus con foie
Croquetas de carrillera al Pedro Ximénez
Croquetas de choco en su tinta
Croquetas de chocolate
Croquetas de cocido
Croquetas de codillo con compota de manzana
Croquetas de costilla BBQ
Croquetas de costilla BBQ con kimchi
Croquetas de espinacas
Croquetas de gamba roja de Almería
Croquetas de gambas al pil-pil
Croquetas de jamón serrano
Croquetas de morcilla con compota de manzana
Croquetas de pollo
Croquetas de puchero
Croquetas de pulpo
Croquetas de rabo de toro
Croquetas de rulo de cabra con mermelada de tomate
Croquetas de sepia en su tinta
Croquetas de torrija

PULPO CONFITADO · 6 FORMATOS

Pulpo confitado T1 · Más de 300 g
Pulpo confitado T2 · 200 – 300 g
Pulpo confitado T3 · 130 – 200 g
Pulpo confitado T4 · ≈ 100 g
Pulpo confitado T4 con panko · ≈ 100 g
Lagrimitas de pulpo · bolsa 500 g

PLATOS PREPARADOS · RACIÓN INDIVIDUAL

Rabo de toro cordobés · 500 g
Codillo de cerdo al romero · 700 g
Costilla de cerdo BBQ · 450 g · XXL 650 g
Lomo de bacalao con tomate · 360 g
Lomo de bacalao con pisto · 360 g

PLATOS PREPARADOS · RACIÓN DE 360 G Y FORMATO DE 1 KG

Solomillo de cerdo al whisky · 360 g · 1 kg
Carrillera al vino tinto · 360 g · 1 kg
Carrillera al Pedro Ximénez · 360 g · 1 kg
Lomo con tomate · 360 g · 1 kg
Lomo en salsa de almendras · 360 g · 1 kg
Lomo al roquefort · 360 g · 1 kg
Manitas de cerdo en salsa · 360 g · 1 kg
Pisto · 360 g · 1 kg
Tabernero · 360 g · 1 kg
Albóndigas de ternera con tomate · 360 g · 1 kg

PLATOS PREPARADOS · COCINA TEMÁTICA ÁRABE · 360 G Y 1 KG

Pollo con curry (Dajaj be ras el hanut) · 360 g · 1 kg
Ternera con ciruelas (Lahm del vacar bel barkuk) · 360 g · 1 kg
Ternera con pasas y almendras (Laham vakar bezabib) · 360 g · 1 kg
Pollo con aceitunas (Dajaj be zaitun) · 360 g · 1 kg

PLATOS PREPARADOS · OTROS FORMATOS

Secreto de cerdo confitado · Bolsa ≈ 300 g, al peso
Cebolla caramelizada · Barqueta 1 kg
Pulled pork BBQ · Barqueta 1 kg
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro · Bolsa 6 ud
Pimientos del piquillo rellenos de pulpo · Bolsa 6 ud
Migas de pan · 300 g · 1 kg

Croquetas

Masa cremosa, rebozado crujiente. Elaboración artesanal en nuestro obrador de Padules.







Nuestras croquetas nacen de la receta de la abuela: una bechamel cremosa, hecha despacio, que envuelve el ingrediente principal sin esconderlo. Por fuera, un rebozado fino que queda crujiente; por dentro, una masa que se funde. Esa combinación de sabor, cremosidad y crujido es la que buscamos en cada sabor.

Son croquetas caseras de verdad, elaboradas de forma completamente artesanal en nuestro obrador de Padules, en la Alpujarra almeriense. El sabor lo pone el guiso, el pescado o la verdura con la que se hace cada una, muchos de ellos los mismos platos que cocinamos en el restaurante y en nuestra gama de platos preparados.

Una carta de **22 sabores**, de los clásicos de siempre a propuestas propias y dulces de postre, pensada para que el hostelero pueda ofrecer una croqueta distinta y para que en casa se sirva como recién hecha.

22 sabores

Sin huevo · Sin lactosa*

DE CARNE Y GUISO

Cocido* · Puchero* · Jamón serrano · Pollo · Rabo de toro · Carrillera al Pedro Ximénez · Costilla BBQ · Costilla BBQ con kimchi · Codillo con compota de manzana · Morcilla con compota de manzana*

DEL MAR

Pulpo · Bacalao · Gamba roja de Almería · Gambas al pil-pil · Sepia en su tinta · Choco en su tinta

DE HUERTA Y QUESO

Boletus · Boletus con foie · Espinacas · Rulo de cabra con mermelada de tomate*

DULCES

Chocolate* · Torrija

FORMATOS Y ENVASE

Clásica 30 g	Forma clásica, pan rallado
Clásica 45 g	Forma clásica, pan rallado
Redonda 30 g	Forma redonda, rebozado en panko

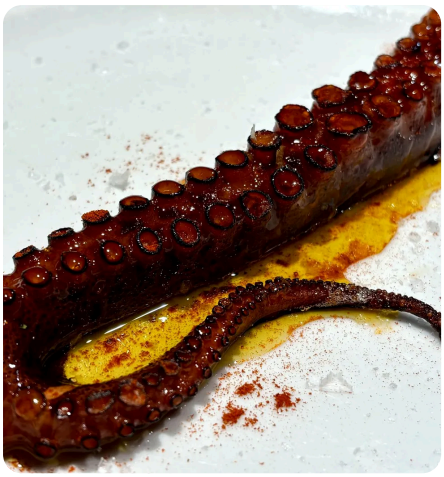
Envase: todos los sabores y formatos en bolsa 1 kg · caja de 6 kg (6 bolsas). **Conservación:** congelado. **Preparación:** Freír sin descongelar a 170 °C, 4–5 min según freidora.

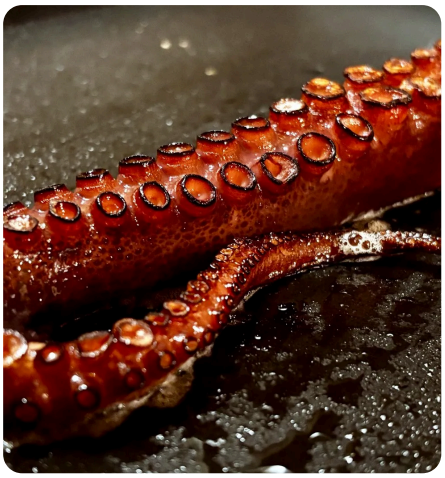


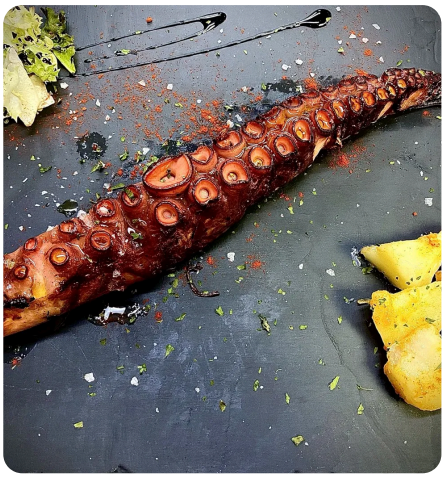
* Contienen lactosa. Cocido, puchero y morcilla pueden contener trazas de huevo.

Pulpo confitado

Pulpo confitado a baja temperatura, listo para marcar y servir.







Pulpo confitado a baja temperatura en su propio jugo, al estilo Sabores Abad. Lo cocinamos despacio para que la pata quede tierna y conserve todo su sabor, y lo envasamos listo para que en cocina solo haya que marcarlo: a la brasa, a la plancha o a la gallega, en minutos y sin merma. Los calibres grandes van refrigerados; los pequeños y las lagrimitas, congelados.

Lo servimos por calibres, de forma que cada cocina elija el tamaño de pata que necesita para su plato: una pata grande para una ración de presentación, una mediana para la ración individual, patas pequeñas para tapas, y lagrimitas rebozadas para freír.



6 formatos

CALIBRE	PESO PATA	BOLSA	CAJA	CONSERVACIÓN	USO EN COCINA
T1	Más de 300 g	1 pata	≈ 6 kg	Refrigerado	Platos donde el tamaño manda en la presentación (pulpo a la gallega). Dos raciones por pata.
T2	200 – 300 g	1 pata	≈ 6 kg	Refrigerado	Pata entera, ración individual: pulpo a la brasa, a la gallega.
T3	130 – 200 g	2 patas (260 – 400 g)	≈ 6 kg	Congelado	Pata entera en ración individual o media ración.
T4	≈ 100 g	10 patas	6 bolsas	Congelado	Tapas y raciones pequeñas; cualquier fórmula en cocina.
T4 con panko	≈ 100 g	10 patas	6 bolsas	Congelado	Pata rebozada en panko, lista para freír.
Lagrimitas	—	Bolsa 500 g	6 bolsas	Congelado	Lagrimitas de pulpo rebozadas, listas para freír: 4 min a 170 °C sin descongelar.

Platos preparados

Cocina de siempre a baja temperatura, lista para regenerar.







Platos de cocina de siempre, cocinados a baja temperatura en su propio jugo para que la carne quede tierna y melosa y el guiso conserve todo su sabor. Los elaboramos en nuestro obrador de Padules con las mismas recetas que servimos en el restaurante.

Se presentan en barqueta termosellada, refrigerados, listos para regenerar y emplatar: en ración individual para el servicio directo, o en formato de 1 kg para colectividades y cocinas con volumen.



RACIÓN INDIVIDUAL

PLATO	FORMATO	CONSERVACIÓN	CAJA
Rabo de toro cordobés	500 g	Refrigerado	15 ud
Codillo de cerdo al romero	700 g	Refrigerado	12 ud
Costilla de cerdo BBQ	450 g · XXL 650 g	Refrigerado	15 ud
Lomo de bacalao con tomate	360 g	Refrigerado	20 ud
Lomo de bacalao con pisto	360 g	Refrigerado	20 ud

Platos preparados

Cocina de siempre a baja temperatura, lista para regenerar.

RACIÓN DE 360 G Y FORMATO DE 1 KG

PLATO	FORMATO	CONSERVACIÓN	CAJA
Solomillo de cerdo al whisky	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Carrillera al vino tinto	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Carrillera al Pedro Ximénez	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Lomo con tomate	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Lomo en salsa de almendras	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Lomo al roquefort	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Manitas de cerdo en salsa	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Pisto	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Tabernero	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Albóndigas de ternera con tomate	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)

COCINA TEMÁTICA ÁRABE · 360 G Y 1 KG

PLATO	FORMATO	CONSERVACIÓN	CAJA
Pollo con curry (Dajaj be ras el hanut)	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Ternera con ciruelas (Lahm del vacar bel barkuk)	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Ternera con pasas y almendras (Laham vakar bezabib)	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)
Pollo con aceitunas (Dajaj be zaitun)	360 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (360 g) / 8 ud (1 kg)

OTROS FORMATOS

PLATO	FORMATO	CONSERVACIÓN	CAJA
Secreto de cerdo confitado	Bolsa ≈ 300 g, al peso	Congelado	≈ 6 kg
Cebolla caramelizada	Barqueta 1 kg	Refrigerado	8 ud
Pulled pork BBQ	Barqueta 1 kg	Congelado	8 ud
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro	Bolsa 6 ud	Congelado	15 bolsas
Pimientos del piquillo rellenos de pulpo	Bolsa 6 ud	Congelado	15 bolsas
Migas de pan	300 g · 1 kg	Refrigerado	20 ud (300 g) / 8 ud (1 kg)

Envase: barqueta termosellada. **Refrigerado:** 90 días de vida útil.

Ingredientes, alérgenos y ficha técnica de cada producto: pídela a info@saboresabad.com