



Distribuido en Islas Baleares por



me gusta!



2024

www.gruposervera.com



CONGELADOS



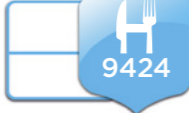

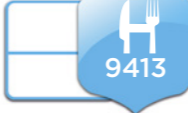























frozen products

pulpas pulps
vegetales vegetables
fruta entera whole fruit
preparados prepared
arepas arepas

    
    
   
<p>Pulpa de mamey Mamey fruit pulp Caja 12 x 397g</p> <p>Pulpa de piña Pineapple fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de papaya Papaya fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de guanábana Soursop fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de guayaba Guava fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de mora Blackberry fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de mango Mango fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de maracuyá Passion fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de naranjilla Lulo fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de tamarindo Tamarind fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de tomate de árbol Tamarillo fruit pulp Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de Maracuyá con pepa Passion fruit pulp with seed Caja 12 x 250g</p> <p>Pulpa de aguacate Avocado pulp Caja 12 x 250g Caja 10 x 1 kg</p> <p>Aguacate hass en mitades Avocado Halves Caja 12 x 500g</p>



   
    
   
<p>Choclo entero grande Whole jumbo corn Caja x 10 bolsas (2uds)</p> <p>Choclo desgranado Jumbo kernel corn Caja 12 x 500g</p> <p>Choclo en trozos Sliced kernel corn Caja 12 x 500g</p> <p>Mote precocido Precooked white hominy Caja 12 x 500g</p> <p>Aji amarillo Yellow chili peppers Caja 12 x 500g</p> <p>Rocoto Rocoto chili peppers Caja 12 x 500g</p> <p>Aji limo Limo chili peppers Caja 12 x 500g</p> <p>Plátano maduro Ripe banana Caja 12 x 1kg aprox.</p> <p>Plátano verde Green banana Caja 12 x 1kg aprox.</p> <p>Jocote Plum Caja 12 x 397g</p> <p>Mora entera Whole Blackberry fruit Caja 8 x 397g</p> <p>Lulo entero Whole lulo fruit Caja 8 x 397g</p> <p>Tomate árbol entero Whole tamarillo fruit Caja 8 x 397g</p>

  <p>Yuca trozos Cassava slices Caja 24 x 500g</p>	  <p>Yuca trozos Cassava slices Caja 12 x 1kg</p>	  <p>Yuca precocida Peeckooked cassava Caja 12 x 1kg</p>	  <p>Yuca fries thin cut Thin cut cassava fries Caja 20 x 454g</p>	
  <p>Yuca entera Whole Cassava Caja 2 x 10kg</p>	  <p>Masa de Plátano Grated Plantains Caja 12 x 1kg</p>	  <p>Hojas de choclo Choclo leaves Caja 12 x bolsa 454g</p>	  <p>Hojas de plátano Banana leaves Caja 12 x 500g</p>	  <p>Hojas de plátano Banana leaves Caja 12 x 500g</p>
  <p>Ñame Yam Caja 12 x 400g</p>	  <p>Papa criolla Yellow potato Caja 12 x 400g</p>	  <p>Gandul verde Frozen green pigeon peas Caja 24 x 397g</p>	  <p>Tamal de Elote Sweet Corn Tamales Caja 12 x 840g</p>	  <p>Riguas Salvadorian corn cakes Caja 12 x 431g</p>

  <p>Arepa de maíz blanco White corn arepa Caja 12 x 450g (5uds)</p>	  <p>Arepa de maíz amarillo Yellow corn arepa Caja 12 x 450g (5uds)</p>	  <p>Arepa de maíz rellena de queso Corn arepa filled with mozzarella cheese Caja 12 x 285g (3uds)</p>	  <p>Arepa de choclo Sweet corn arepa Caja 12 x 300g (4uds)</p>	  <p>Arepa de choclo rellena de queso Sweet corn arepa filled with mozzarella cheese Caja 12 x 285g (3uds)</p>
  <p>Pan de queso Cheese Bread Snack Caja 20 x 300 g</p>	  <p>Pandebono Cassava Bread Caja 6 x 300g (10uds)</p>	  <p>Arepita de maíz blanco White corn arepitas Caja 12 x 300g (10uds)</p>		
  <p>Tostones Fried plantains Caja 16 x 340g aprox.</p>	  <p>Tostones Hawaianos Hawaiian Tostones Caja 10 x 907g aprox.</p>	  <p>Plátano horneado entero Baked whole ripe plantain Caja 6 x 1275g aprox.</p>	  <p>Plátano maduro en rodajas Slices ripe plantain Caja 6 x 1,13kg Caja 12 x 311g</p>	

8990
9012



Tequeños
South American Cheese Sticks
Caja 6 x 480g (12 uds) / Caja 12 x 240g (8 uds)

8971

PREFRITOS
Especial
Para Horno
o Airfryer



Tequeños preritos
South American Cheese Sticks Pre-fried
Caja 3 x 960g (32 uds)

8975

PREFRITOS
Especial
Para Horno
o Airfryer



Tequeñón
Jumbo Size Cheese Sticks
Caja 6 x 240g (3 uds.)

9016



Cachitos de jamón
Ham Cachitos
Caja 6 x 260g (2uds)

9521



Empanada de Queso
Cheese Empanada
Caja 3 x 460g (4 uds)

9522



Empanada de Carne Mechada
Traditional Beef Empanada
Caja 3 x 460g (4 uds)

9523



Empanada de Carne Picada
Minced Beef Empanada
Caja 3 x 460g (4 uds)

9524



Empanada de Pollo Mechado
Shredded Chicken Empanada
Caja 3 x 460g (4 uds)











¡El secreto es la leche!

REFRIGERADOS

refrigerated

quesos cheeses
arepas arepas

 <p>7610</p> <p>Queso latino Latin cheese Caja 12 x 300g</p>	 <p>7612</p> <p>Queso latino Latin cheese Caja 12 x 325g</p>	 <p>7611</p> <p>Queso costeño Costeño cheese Caja 12 x 300g</p>
 <p>7342</p> <p>Queso latino barra Latin cheese loaf Caja 4 x 2,8kg aprox.</p>	 <p>7084</p> <p>Queso latina barra Latin cheese loaf Caja 4 x 2,8kg aprox.</p>	 <p>7087</p> <p>Queso costeño barra Costeño cheese loaf Caja 4 x 2,8kg aprox.</p>
 <p>7613</p> <p>Queso estilo llanero Llanero style cheese Caja 12 x 300g</p>	 <p>7359</p> <p>Arepa de maíz blanco refrigerada White corn arepa Caja 12 x 600g (5uds)</p>	



INGREDIENTES

Para el relleno:

- 1/2 tazas de de Queso estilo llanero GOYA
- 2 latas de Caraotas negras guisadas GOYA
- 1 cucharada de Comino molido Nativo
- 4 rebanadas de bacon finamente picadas

Para las arepas:

- 2 tazas de Masarepa blanca GOYA
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Único GOYA
- 1 cucharada de sal

Arepa dominó

(para 8 raciones - 40 minutos)

PREPARACIÓN

Para el relleno:

Cocine el bacon en una cacerola pequeña a fuego medio-alto hasta que la grasa salga y el tocino esté crujiente, durante aproximadamente 5 minutos. Escurre y deseche todo menos 2 cucharadas de grasa. Agregue los frijoles negros y el comino. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que los frijoles hiervan. Retire del fuego y mantenga el calor.

Para las arepas:

En un tazón mediano, mezcle la masarepa y la sal. Añada 2½ tazas de agua tibia. Revuelva hasta que se mezclen y deje reposar 5 minutos. Con las manos húmedas, amase la mezcla hasta que quede suave. Divida la masa en 8 bolas, para preparar 8 porciones.

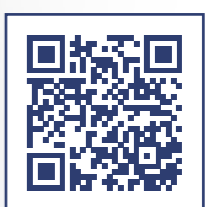
Aparte a fuego medio-alto caliente el aceite en una plancha para asar grande o en un sartén antiadherente. Añada las bolas en lotes, dejando espacios entre cada una.

Usando la palma de la mano, aplane las bolas a ½ centímetro de espesor. Cocine, volteando una vez, hasta que estén doradas por ambos lados y se cocinen completamente, durante aproximadamente 7 minutos. Repita con el resto de la masa.

Una vez doradas las arepas por ambos lados, ábralas horizontalmente en el medio con un cuchillo, sin separar los extremos. Divida el relleno de frijol negro y queso entre las arepas.



Más recetas aquí



GOYA

Arepas para disfrutar



¡Rellenas de queso!

GOYA



Preparados para disfrutar



*¡Si es **GOYA** ...tiene que ser bueno!*

goya.es

*¡Si es **GOYA** ...tiene que ser bueno!*

goya.es




T. 971 605 122

www.gruposervera.com

C/ Celleters, 17-A · 07141 Pol. Ind. Marratxí · comercial@gruposervera.com

 [distribuciones_servera](#)

 [delicyfoodsolutions](#)