

Qué bueno...

QBÒ!
DELICIAS BAJO CERO

Krusty**cro**c Cocido

Nuevo krustyton de cocido.
Bocado que se funde en tu
paladar por su cremosidad
desorbitada. Con su cobertura
extracrujiente, su cremosidad
y un sabor que penetra hasta
lo más profundo de tus papilas
gustativas, este croqueton de
50 gramazos te va a transportar
a ese recuerdo de nuestras
abuelas cocinando toda una
mañana a fuego lento. No te lo
puedes perder!

50 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc** Jamón ibérico

38% de viruta de jamón ibérico. Elaborada con la leche infundada con los huesos de este. La clásica.



28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc**

Gamba roja

Elaborado con un 40% de gamba roja.

Sabor puro e intenso con tropezones de las colas de la gamba integrados en la masa.

28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc**

Calabacín y puerro

Croqueta vegana y artesana, elaborada a base calabacín y puerro, una bechamel del caldo de un conjunto de verduritas muy sabroso. Croqueta muy cremosa para los amantes del producto de la huerta mediterránea, una alternativa para tu dieta vegana.

28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc**

Boletus y trufa

Masa elaborada a base de boletus a fuego lento. Sabor muy fino en una croqueta muy jugosa con un toque de trufa aportando aroma y una terminación en boca muy sutil.

28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc**

Roquefort y miel



Sabor muy equilibrado en una croqueta donde predominan las notas saladas del roquefort que, combinado con el dulce la miel y el crocante de la nuez, hace de esta un bocado excelente, repleto de sabor.

Una croqueta tanto para tapa como para postre con la que acompañar tanto un buen vino tinto seco como dulce.

28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc**

Calamar en su tinta

Clásico guiso autóctono de La Marina Alta, el calamar encebollado, reconvertido en croqueta. Sabor muy sutil pero a la vez intenso envuelto por una masa sedosa y ligera de color negro debido a la tinta del propio calamar. Algo diferente tanto para la vista como para el paladar.

28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc**

Rabo de toro

No lo dejes escapar y deleitate con el tradicional guiso de rabo de toro en versión krustycroc.

Sabor intenso y cremosidad en un solo bocado.

28-33 gr.

50 unidades/caja



Krusty**croc** Pulpo

28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc**

Pato guanciales y boletus

No lo dejes escapar y deleítate con el tradicional guiso de rabo de toro en versión krustycroc.

Sabor intenso y cremosidad en un solo bocado.



28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**croc** Cecina

28-33 gr.

100 unidades/caja



Krusty**bomb** Mejicana



28-33 gr.

40 unidades/caja



Mini Krustycroc Ibérico

La clásica en formato mini.

Que no te engañen y disfruta de
nuestra krustycroc de Jamón
100% ibérico. Crujiente y muy
sabrosa.

Un triunfo para tus eventos.

15 gr.

120 unidades/caja



Mini Krusty**croc** Gambas



Nuestra reina roja ha llegado en formato mini para quedarse.

De un bocado y a sentir la explosión de sabor a gamba roja.

Ideal para cocteles y todo tipo de eventos.

15 gr.

120 unidades/caja



Croñuelo

Calamar con alcahofa

Deliciosos bocados que combina dos productos tan presentes en la comida de La Marina. Se trata de buñuelos muy esponjosos por dentro y ligeramente crujientes por fuera, tiene como protagonista el calamar, producto típico de la costa de la Marina Alta, y la alcahofa, la reina de la huerta valenciana.

35-40 gr.

50 unidades/caja



Croñuelo Pulpo

Base sabrosísima de pulpo cocinada con la gelatina del pulpo y, por supuesto, los tropezones de nuestro invitado especial.



35-40 gr.

50 unidades/caja



Croñuelo

Bacalao y picaeta

Deliciosos bocados que combina dos productos tan presentes en la comida de La Marina. Se trata de buñuelos muy esponjosos por dentro y ligeramente crujientes por fuera, tiene como protagonista el clamar, producto típico de la costa de la Marina Alta, y la alcachofa, la reina de la huerta valenciana.

35-40 gr.

50 unidades/caja



Croñuelo

Pato artesano

Base sabrosísima de pulpo cocinada con la gelatina del pulpo y, por supuesto, los tropezones de nuestro invitado especial.

35-40 gr.

50 unidades/caja



Figatello de calamar

65 gr.

72 unidades/caja



Figatell de sepia

con ajo y perejil

Los figatells o minihamburguesa de sepia se deshacen en la boca, se trata de unos finos bocados de sepia, puedes comerlos tal cual o acompañarlos de pan y prepararte unos buenos montaditos.

35-40 gr.

50 unidades/caja



Coca long

65 gr.

72 unidades/caja



Base coca de dacsa



25 gr.

150 unidades/caja



Base mini coca

25 gr.

150 unidades/caja





Lo mejor de QBO
para la hostelería
está en este
catálogo.



Carretera Gata Pedreguer Km. 1
03740 · Gata de Gorgos (Alicante)

T. 96 576 07 50

pedidos@qbodelicias.com

www.qbodelicias.com