GARCIMARKET



BRIOCHE DE HAMBURGUESA

(60 Uds. x 90 g)

Cj. 5,4 kg

790625

PATATA JULIENNE (7 x 7) mm

(5 Bol. x 2,5 kg)

Cj. 12,5 kg

534200

PATATA GAJO ESPECIADA

(4 Bol. x 2,5 kg)

Cj. 10 kg

533200

GARCIMARKET

La crianza del ganado constituye un pilar esencial de nuestro compromiso con la calidad. Trabajamos con carnes procedentes de razas vacunas seleccionadas, como Retinta y Angus, criadas en ganaderías de carácter familiar.

Este modelo de producción respeta el bienestar animal y el entorno natural, favoreciendo una cría responsable en espacios rurales como la dehesa y los montes de la península. Un origen cuidado que contribuye a preservar la biodiversidad de nuestros campos y garantiza una carne con identidad, trazabilidad y valor gastronómico.

SIN GLUTEN | SIN LACTOSA | SIN COLORANTES | SIN SOJA | SIN HUEVO | SIN CONSERVANTES

365 días tras el envasado. Descongelar previamente 24h.

HAMBURGUESA DE AUTÉNTICO BUEY

AUTÉNTICO BUEY · DOBLE PICADA · NACIONAL · +4 AÑOS

Hamburguesa elaborada con auténtico buey, caracterizada por aroma complejo y textura generosa. Es un producto pensado para destacar en carta, con una presencia intensa y duración prolongada de sabor en boca. Perfecta para restaurantes que quieren incorporar una referencia premium con personalidad propia y reconocimiento inmediato.



10 Unidades
220 g
Cj. 2,22 kg

635153

∅ 10 CM - 11 CM



HAMBURGUESA DE RAZA ANGUS

RAZA ANGUS 100% · DOBLE PICADA · NACIONAL



Hamburguesa Angus con textura suave, sabor redondo y jugosidad constante. La infiltración natural de esta raza permite una experiencia agradable en boca, fácil de usar. Se comporta de forma estable en distintos puntos de cocción y es una apuesta segura para tu carta.



12 Unidades
180 g
Cj. 2,16 kg

635154

∅ 9,5 CM - 10 CM

SIN GLUTEN | SIN LACTOSA | SIN COLORANTES | SIN SOJA | SIN HUEVO | SIN CONSERVANTES

HAMBURGUESA DRY AGED

Hamburguesa pensada para uso diario en hostelería, con sabor directo y una textura uniforme que funciona en múltiples estilos de preparación. Mantiene su jugosidad y estructura sin perder forma durante la cocción. Ideal para restaurantes y hamburgueserías que buscan agilidad de producción, combinaciones variadas y servicio constante con calidad profesional garantizada en cada elaboración.



24 Unidades

180 g

Cj. 4,32 kg



635148

∅ 9,5 CM - 10 CM

MINI HAMBURGUESA DRY AGED



Mini hamburguesa diseñada para cartas ágiles, caterings, eventos y formato degustación. Mantiene una mordida jugosa en menos tiempo de cocción y permite presentaciones versátiles: tapas de hamburguesas, pinchos o propuestas de maridaje. Perfecta para gastrobars y menús que requieren ritmo, originalidad y un producto sencillo de integrar en cocina profesional.



150 Unidades

30 g

Cj. 4,5 kg

∅ 4 CM - 5,5 CM

635145

HAMBURGUESA DE VACUNO SMASH

100% VACUNO · DOBLE PICADA · NACIONAL

Hamburguesa diseñada para técnica smash. Al prensarla en plancha caliente se forma una costra fina y crujiente mientras el interior queda jugoso y lleno de matices. Ideal para cartas americanas premium, locales especializados y hamburgueserías que buscan un producto diferencial en sabor y textura.



30 Unidades

80 g

Cj. 2,4 kg



635152

∅ 5,5 CM - 6,5 CM

GARCIMARKET

PAN DE HAMBURGUESA

PAN DE BRIOCHE
MANTEQUILLA



(60 uds. x 90 g)
Cj. 5,4 kg

20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790625

PAN MINI BRIOCHE
MANTEQUILLA



(150 uds. x 20 g)
Cj. 3 kg

20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790630

PAN DE CRISTAL



(30 uds. x 85 g)
Cj. 2,55 kg

No requiere.

180-200 °C.

6-7 min.

790626

PAN DE BRIOCHE
MARGARINA



(30 uds. x 70 g)
Cj. 2,1 kg

20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790634



PAN DE BRIOCHE 790625

CEBOLLA CARAMELIZADA 537778

635152 **HAMBURGUESA DE VACUNO SMASH**