



Recomendaciones
para tu negocio

Cash & Carry

COCINA
ORIENTAL

PRODUCTOS Y CONSEJOS PARA DAR UN TOQUE ORIENTAL A TU CARTA

ACEITE



ACEITE DE SÉSAMO

Aceite a base de semillas de sésamo, muy apreciado en la cocina oriental por su aroma distintivo. Se usa para aderezar carnes, verduras, pescados o pastas.



ACEITE JIA JIA XIAN SESAMO

2 L | REF. 87945



ACEITE JIA JIA XIAN SESAMO

550 ML | REF. 87944

ALGAS

ALGA NORI

Alga de sabor marino, se usa en platos japoneses como sushi u onigiri. Rica en minerales, también se puede triturar y utilizar como decoración para tus platos.



ALGA SK NORI YAKINORI

280 G X 100 H | REF. 88216

ALGA WAKAME

Vegetal de sabor y textura suave. Solamente necesita 3 minutos en agua para poderse consumir. Muy versátil, se puede tomar en caldo, ensalada o acompañamiento.



ALGA SK WAKAME

100 G | REF. 87948

ARROZ

ARROZ JAPONÉS PARA SUSHI

De grano corto y sabor dulce, el arroz sushi-meshi tiene una consistencia diferente a los habituales. Su textura es cremosa y glutinosa, siendo ideal para preparar sushi.



ARROZ SK SUSHI

5 K | REF. 87981

NOODLES

FIDEO DE ARROZ

Fideos de textura gelatinosa usados en recetas de platos fríos o calientes. Se preparan cubriéndolos con agua hirviendo para posteriormente saltearlos o añadirlos a una sopa.



FIDEO WAI WAI ARROZ 1 MM

400 G | REF. 87949

BARRITA DE ARROZ

Muy famosas en la cocina oriental, son utilizadas para acompañar sopas o salteados. Están hechas a base de harina de arroz y agua, siendo ideales para personas celíacas.



BARRITA COCK BRAND ARROZ 5 MM

375 G | REF. 87950



TALLARINES INDONESIOS

Fideos de trigo muy usados en salteados con salsa de soja, verduras, marisco y/o carne. Antes de saltearlos debemos hervirlos 3 minutos y enjuagamos con agua fría.



TALLARIN SK INDONESIO

200 G | REF. 87995



TALLARIN NISSIN YAKISOBA

30 X 100 G | REF. 87951



TALLARINES INSTANTÁNEOS

Sopa de fideos japonesa, o ramen, sazonada con salsa de soja y aderezada con carne, pescado o verduras. Se prepara en 5 minutos y se sirve como plato único o acompañamiento.



TALLARIN NISSIN INSTANTÁNEO POLLO

30 X 100 G | REF. 87953



TALLARIN NISSIN INSTANTÁNEO TERNERA

30 X 100 G | REF. 87952

FIDEO DE SOJA

Fideos semitransparentes que se cocinan en salteados de carne, mariscos, verduras o para acompañar ensaladas. Son aptos para celíacos y personas con sobrepeso.



FIDEO PEARL OF ORIENT SOJA

100 G | REF. 87954

TALLARÍN ITSUKI FRESCO CON SALSA YAKISOBA

Tallarines cocidos en salsa yakisoba y listos para tirar a la sartén o calentar en microondas. Los tomaremos calentados con su salsa o acompañados de verduras, carne o marisco.



TALLARIN ITSUKI FRES.S.YAKISO.

510 G | REF. 87624

TALLARÍN TAKAMORI FRESCO

Tallarines de trigo cocidos populares en sopa ramen o woks. Normalmente se sirven con un caldo a base de dashi salsa de soja y mirin, aunque las recetas varían según la zona.



TALLARIN TAKAMORI FRES.

750 G | REF. 87626

SETAS

SETAS SHITAKE

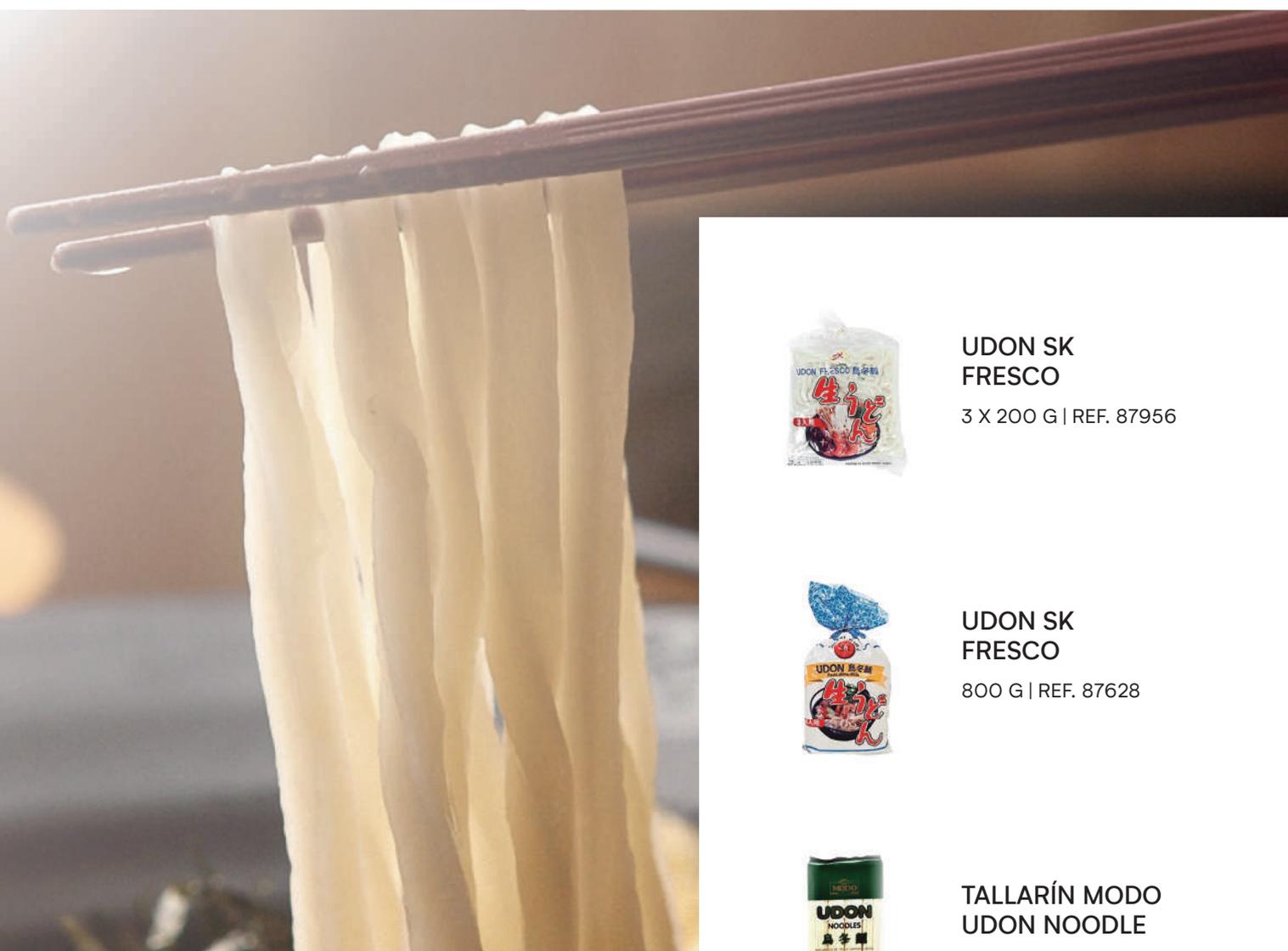
Originarias del este asiático, tienen un sabor suave y delicado aroma a madera. Deben rehidratarse antes de ser usadas en ramen, woks o relleno de entrantes.



Últimas unidades

SETAS EXTRA SHITAKE 4-5 CM

1 K | REF. 87291



UDON JAPONÉS

Tallarines cocidos utilizados en la gastronomía asiática, sobretudo japonesa o china, son el ingrediente principal de los famosos yakisoba. También se pueden tomar en ramen.



UDON SK FRESCO

3 X 200 G | REF. 87956



UDON SK FRESCO

800 G | REF. 87628



Últimas unidades

TALLARÍN MODO UDON NOODLE

300 G | REF. 87955



TALLARÍN UDON MODO SECO

300 G | REF. 87679

RECETA

TEMPURA DE VERDURAS CON MAHONESA DE SÉSAMO

4 PAX PARA COMPARTIR



PARA LA TEMPURA:

- Harina de tempura SK 700g
- Agua con gas
(muy importante que esté bien fría)

PARA LA MAHONESA DE SÉSAMO:

- Cucharadas de mahonesa 4 u.
- Aceite de sésamo 1 c/s
- Semillas de sésamo tostado 1 c/p

PARA LAS VERDURAS:

- Alcachofas 3 u.
- Zanahoria 2 u.
- Espárragos verdes 4 u.
- Pimiento rojo 1 u.
- Berenjena 1 u.

DE ACOMPAÑAMIENTO:

- Salsa de soja

ELABORACIÓN:

Empezamos preparando todas las verduras: las lavaremos y las cortaremos de una manera alargada para que no necesiten una cocción muy prolongada (se nos doraría demasiado el rebozado)

Seguidamente, elaboramos la tempura. Para ello mezclaremos, con la ayuda de una varilla, la harina de tempura y el agua con gas. Reservamos dentro de la nevera.

Ya podemos poner a calentar el aceite. Cuando esté caliente, iremos rebozando las verduras y las cocinaremos.

Para el rebozado seguimos estos pasos: primero salaremos. Pasaremos las verduras por la harina de tempura, las espolvoreamos y las rebozamos en la preparación de la tempura.

A medida que las vayamos teniendo rebozadas, las vamos cocinando una a una en el aceite durante unos 3 minutos y las vamos escurriendo en papel de cocina absorbente.

Por otra parte, para la elaboración de la mahonesa de sésamo mezclaremos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Terminaremos sirviéndolas acompañadas de salsa de soja y mahonesa de sésamo.

CONGELADOS

PASTA PARA ROLLO

Masa muy fina a base de harina de trigo, aceite de soja y sal muy común en la cocina china. Se usa principalmente en recetas de rollitos rellenos carne picada y verduras.



Últimas unidades

PASTA TYJ ROLLO PRIMAVERA 30PZ

165 G | REF. 87977

TOPPING

Langostinos cocidos, abiertos en mariposa y listos para usar como topping en los nigiri ebi. Uno de los sushis más famosos y reconocidos de la gastronomía nipona.



Últimas unidades

TOPPING EBI SUSHI LANGOSTINO

165 G | REF. 87978



Últimas unidades

TOPPING YARI KA SUSHI CALAMAR

160 G | REF. 87979



PAPEL DE ARROZ

Obleas de arroz ideales para rollitos. Antes de usarlos debemos remojarlos durante unos 15 - 20 segundos en agua fría y secarlos con papel de cocina. Aptos para celíacos.



PAPEL TWIN LIION ARROZ 22 CM

400 G | REF. 87984



PASTA LAKKO WAN TAN

250 G 38 H | REF. 73014

Últimas unidades



GYOZA AJINOMOTO CERDO/VERDURAS

600 G 30 U | REF. 87974

Últimas unidades



GYOZA AJINOMOTO POLLO/VERDURAS

600 G 30 U | REF. 87972

Últimas unidades



GYOZA AJINOMOTO VERDURAS

600 G 30 U | REF. 87973

Últimas unidades



PASTA JIAO ZI IPI GYOZA 40 H

400 G | REF. 87976

GYOZAS

Adaptación japonesa de los Dim Sum chinos, las gyozas son empanadas rellenas de verduras y carne, de pollo, pato o cerdo. Se pueden preparar a la plancha, al vapor o fritas.

SALSAS

SALSA DE SOJA

Salsa tradicional oriental elaborada mediante la fermentación de granos de soja con trigo tostado. De sabor fuerte y salado, se usa de aliño o para marinar carnes y pescados.



SALSA KIKKOMAN SOJA SIN GLUTEN

250 ML | REF. 87966



SALSA SOJA CAMILL B/SAL

1,7 L | REF. 87632



SALSA JIA JIA XIAN SOJA

1 L | REF. 87964

SALSA PARA TALLARINES YAKISOBA

Con sabor dulzón y de consistencia espesa, la salsa yakisoba se usa principalmente como aderezo para salteados con tallarines, arroces, pescados o carnes.



SALSA OTAFUKU YAKISOBA

1,2 L | REF. 87970

SALSA TERIYAKI

Salsa japonesa de sabor salado y dulce. Es usada para marinar carnes o pescados, o si lo preferimos, también podemos añadirla varias veces durante la cocción.



SALSA SK TERIYAKI

1,8 L | REF. 87652

SALSA OSTRAS

Salsa de origen chino, tiene una textura viscosa, color oscuro y un marcado sabor umami. Se utiliza como condimento en carnes, pescados, verduras, sopas o cremas.



SALSA CAMILL OSTRAS

766 G | REF. 90740



SALSA LKK OSTRAS

907 G | REF. 87734

SALSA DE PESCADO

Salsa de sabor intenso, realza los demás ingredientes del plato. Muy famosa en la gastronomía del sudeste asiático y con propiedades similares a la sal.



SALSA COOK CONCENTRADO PESCADO

725 ML | REF. 87998

SALSA AGRIDULCE

Elaborada con agua, piña, azúcar y pasta de tomate, es una de las salsas orientales más conocidas en España. Se usa como complemento para carnes o frituras.



SALSA AROY AGRIDULCE

840 G | REF. 80382

SALSA CHILI DULCE

Con un ligero toque picante y dulzón, tiene un marcado sabor a chili. La salsa de chili dulce se usa en carnes, frituras, pescados, mariscos o platos asiáticos.



SALSA SKY SWAN CHILI DULCE

860 G | REF. 87993

SALSA HOISIN

De sabor potente, mezcla diferentes intensidades de salado, dulce, ácido y picante. Se usa en carnes, mariscos, salteados de verduras o en el famoso pato laqueado.



SALSA LKK HOI SIN

2.268 K | REF. 87994

LECHE DE COCO

Ingrediente a base de agua y coco muy presente en la gastronomía oriental. Se usa en entrantes, postres, carnes con curry y de aderezo para ensaladas o verduras.



CREMA AROYCOCO 100% CONCEN.

1 L | REF. 87653

MAYONESA JAPONESA

Mayonesa de estilo japonés a base de yema de huevo, salsa de soja, mostaza y especias. Un sabor único para combinar con frituras, ensaladas, arroces, y cómo no, sushi.



Últimas unidades

MAYONESA KEWPIE JAPONESA

500 ML | REF. 87636

SALSA YAKITORI

Salsa de sabor fuerte y dulzón que da nombre a las famosas brochetas japonesas. Se usa para marinar carnes, mariscos y pescados. También se utiliza como aderezo.



Últimas unidades

SALSA EBARA YAKITORI

2,19 K | REF. 87971

RECETA

ENSALDA DE WAKAME, BROTOS Y SÉSAMO

4 PAX



PARA EL ALIÑO:

- Sésamo tostado 30g
- Salsa de soja 4 c/s
- Vinagre de vino blanco 3 c/s
- Aceite de sésamo 1 c/s
- Azúcar 1 c/s

PARA LA ENSALADA:

- Alga wakame 120g
- Hojas de lechugas variadas 120g
- Zanahorias 2 u.
- Germinados de soja 80g
- Sésamo tostado

ELABORACIÓN:

Empezamos preparando la vinagreta mezclando todos los ingredientes. Trituraremos el sésamo tostado hasta obtener una mezcla homogénea.

Mientras, pondremos a hidratar las algas en agua durante 3 minutos.

Rallamos las zanahorias previamente lavadas.

Ya podemos montar la ensalada. En la base pondremos la mezcla de lechugas, a continuación la zanahoria rallada, los brotes de soja y, finalmente, el wakame cortado a juliana.

Para terminar, aliñamos generosamente con la vinagreta, rematamos con un poco de sésamo negro/tostado por encima y ya la podemos servir.

VALOR AÑADIDO



WASABI EN POLVO

Condimento extremadamente picante de la cocina japonesa. Se elabora a partir de una variedad de rábano y suele acompañar al sushi u otros platos de carne o pescado.



**WASABI
SK POLVO**

1 K | REF. 93823



**WASABI
SK TUBO**

43 G | REF. 87957



**WASABI
SK POLVO**

1 K | REF. 87996

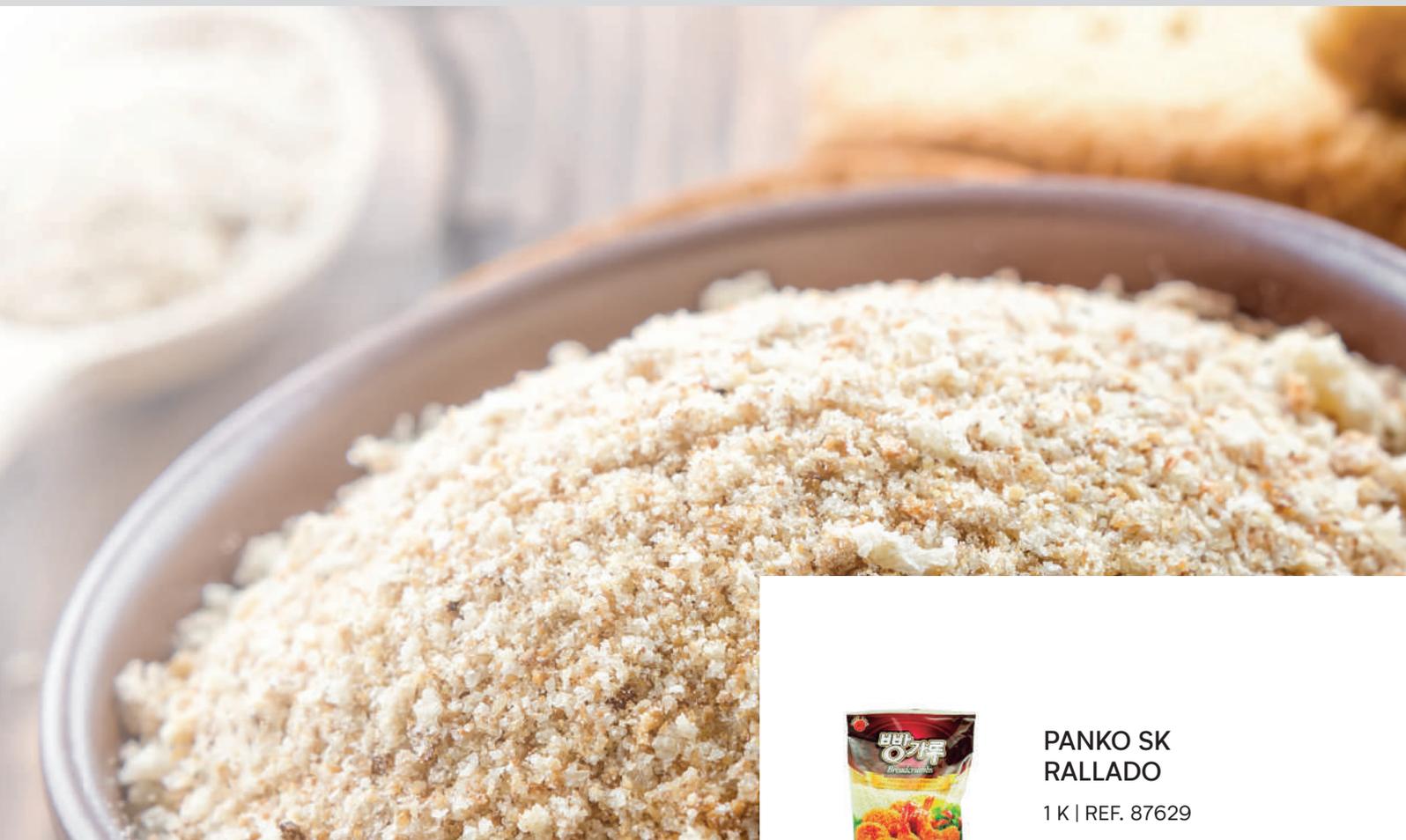
TOFU DURO

Libre de gluten o lácteos, tiene una textura suave y cremosa. En la cocina es muy versatilidad y puede ser usado como acompañamiento marinado o rebozado.



**TOFU MORINAGA
JAPONÉS**

349 G | REF. 87958



PAN RAYADO PANKO

Copos de pan con los que podrás conseguir un empanado más crujiente y grueso. Se puede usar para rebozar todo tipo de carnes, pescados, verduras o tofu.



PANKO SK RALLADO

1 K | REF. 87629



PANKO SK RALLADO

10 K | REF. 87959

JENGIBRE ROSA

Con importantes beneficios para el organismo, el jengibre rosa se usa como acompañamiento para sushi, sashimi o aderezo de carnes, ensaladas o los populares fideos yakisoba.



JENGIBRE SK GARI ROSA

1 K | REF. 87997

HARINA PARA TEMPURA

Harina fina y suave usada para rebozar vegetales, pescados o carnes. Para conseguir un efecto espumoso y crujiente debemos mezclar la harina con huevo y agua fría.



HARINA SK TEMPURA

700 G | REF. 87960

SÉSAMO NEGRO TOSTADO

Semillas listas para consumir, las podemos utilizar para añadir textura y sabor a nuestros platos. Casa a la perfección con sushi, pescado, carnes o ensaladas.



SESAMO MODO TOSTADO NEGRO

1 K | REF. 87961



SESAMO SK TOSTADO BLANCO

1 K | REF. 87962

PAN DE GAMBAS BLANCO

Famoso aperitivo chino, crujiente y versátil. Lo podemos comer como snack, con una salsa para mojar, fritos, como rebozado de otros alimentos o como acompañamiento.



PAN MODO GAMBA CHIP

200 G | REF. 87983

HUEVA

Huevas de pescado muy apreciadas en la gastronomía japonesa. De textura crujiente y sabor salado, se usa en diferentes tipos de sushi o de condimento para ensaladas.



Últimas unidades

HUEVA MASAGO SHIRAKIKU NARA.

500 G | REF. 87975

LANGOSTINO TEMPURA

Langostinos rebozados con tempura, son un plato típico nipón. El especial crujiente de la tempura nos permite jugar con las texturas e introducirlos en diferentes recetas o como entrantes.



Últimas unidades

LANGOSTINO EBI TEMPURA

260 G 20 U | REF. 87980

VINAGRE DE ARROZ

Suave vinagre con un ligero sabor ácido y un punto dulce. Es imprescindible para preparar sushi, también se usa como aliño en ensaladas, platos de pescado o marisco.



Últimas unidades

VINAGRE SK P/ARROZ

1,8 L | REF. 87607

PASTA MISO ROJO

Pasta hecha a base de soja fermentada con un sabor intenso. Se utiliza para preparar caldos, marinar carnes, pescados o tofu, o hasta para aderezar salsas o verduras.



Últimas unidades

PASTA HIKARI MISO ROJO

1 K | REF. 87969

RECETA

NORIMAKI DE AGUACATE Y FOIE

4 PAX PARA COMPARTIR



PARA EL ARROZ:

Utensilios: esterilla o MAKISU para enrollar

- Arroz para sushi 250g
- Agua 320ml
- Vinagre de arroz 3 c/s
- Sal una pizca
- Azúcar 1 c/p

PARA EL RELLENO:

- Pepino 1 u.
- Zanahorias 2 u.
- Aguacate 2 u.
- Alga nori 4 láminas

DE ACOMPAÑAMIENTO:

- Wasabi, salsa de soja y jengibre
- Foie 80g

ELABORACIÓN:

Empezamos calentando el vinagre, la sal y el azúcar hasta que se disuelvan. Reservamos para utilizar posteriormente.

Lavamos el arroz con agua abundante hasta que salga el agua de un color completamente transparente.

Una vez limpio, lo dejamos en remojo con el agua que repose 10 minutos. Pasado este tiempo, lo ponemos a cocinar completamente tapado. Es muy importante que lo tapemos.

Una vez empiece a hervir lo dejamos durante 10 minutos a fuego medio, y pasados esos 10 minutos, otros 15 sin destapar la olla.

Abrimos la olla y extendemos el arroz. A la vez, le vamos añadiendo el condimento que hemos elaborado previamente, abanicándolo y mezclándolo bien para enfriar el arroz cuando antes.

Colocamos el alga nori con el brillo hacia abajo y las rayas de forma perpendicular.

Nos mojamos las manos y distribuimos el arroz por el alga. Dejaremos un espacio en la parte superior del alga para que podamos sellar el roll.

Seguidamente colocaremos la zanahoria (previamente escaldada) en la parte central, el pepino sin semillas ni piel y, por último, el aguacate.

Envolvemos presionando ligeramente el maki y le damos una forma cilíndrica.

Una vez listos, cortamos cada maki en unos 6/8 trozos y, encima de cada trozo, le ponemos una lamina de foie.

Terminamos tostando el foie, espolvoreando por encima un poquito de azúcar y, con la ayuda del soplete, lo doraremos bien.

Servimos acompañado de wasabi, soja y jengibre.

LICORES Y CERVEZAS

SHOCHU VINO DE ARROZ

Bebida espirituosa de gran popularidad en Corea. Con una graduación de 19° se puede tomar como aperitivo o servido en cóctel sustituyendo a vodka o ginebra.



Últimas unidades

LICOR SOCHU

360 ML | REF. 87986

UMESHU VINO-LICOR

Licor muy popular en Japón elaborado a través de la maceración de ciruelas verdes con alcohol y azúcar. Destaca por su sabor dulce con un punto agrio y 10% de alcohol.



Últimas unidades

VINO HAKUTSURU CIRUELA

750 ML 12,5° | REF. 87697

SAKE

Licor de arroz realizado mediante una técnica de hace 250 años. Esta bebida japonesa se caracteriza por un sabor maduro, con cuerpo y por tomarse a temperatura ambiente.



Últimas unidades

SAKE HAKUTSURU JUANMAI EXC.

720 ML | REF. 87985

CERVEZA

Cerveza vietnamita de tipo lager elaborada con arroz y cebada. Su sabor es intenso y ligeramente ácido. Tiene una graduación de 4,9° y se recomienda servir muy fría.



Últimas unidades

CERVEZA SAIGON

330 ML 4,9° | REF. 87989



Últimas unidades

CERVEZA TIGER

330 ML 5° | REF. 87988

OTROS



GALLETA DE LA FORTUNA

Finas y crujientes galletas de harina de trigo y azúcar. Vienen con un pequeño texto a modo de profecía (en 5 idiomas) y se pueden tomar como aperitivo o postre.



GALLETA SR DE LA FORTUNA

70 G | REF. 87654

LICHIS

Frutos del árbol del lichi, es originario del sudeste asiático. Tiene un agradable sabor dulzón y se usa básicamente como ingrediente para postres o como pieza de fruta.



LICHI MODO ALMÍBAR

567 L | REF. 87992

POLVO 5 ESPECIAS

Canela, casia, anís estrellado, raíz de jengibre y clavo de olor, las 5 especias chinas más famosas. Su mezcla tiene un sabor cálido y dulce con un punto picante. Ideal para sazonar tus platos.



MIX SK ORIENTAL 5 ESPECIAS

200 G | REF. 95616

RECETA

GYOZAS RELLENAS DE PATO CONFITADO Y PERA

4 PAX

PARA EL RELLENO DE LAS GYOZAS:

- Muslos de pato confitados 3 u.
- Cebolla cortada brunoise 100g
- Ajo picado muy fino 1 u.
- Pera cortada brunoise 2 u.
- Piñones tostados 20g
- Mantequilla 1 c/s
- Obleas de gyoza 16 u.

DE ACOMPAÑAMIENTO:

- Salsa Teriyaki

ELABORACIÓN:

Empezaremos elaborando el relleno de las gyozas:

Calentamos los muslos de pato, los desmenuzamos, picamos la carne a cuchillo y la reservamos.

A continuación, en un cazo, rehogamos el ajo picado y la cebolla con un poco de mantequilla, evitando que cojan demasiado color.

Añadimos la carne previamente picada y la calentamos hasta que quede una mezcla homogénea.

Finalmente, añadimos la pera y los piñones, cocinamos 1 minuto más, retiramos y reservamos.

Para la elaboración de las gyozas:

Empezamos repartiendo el relleno a partes iguales, poniéndolo justo en el centro de cada gyoza.

Para doblarlas, mojaremos con el dedo empapado en agua el borde de cada oblea, y la doblaremos por la mitad.

Podemos cocerlas de distintas maneras:

- Al vapor Con cocción indirecta al vapor
- Fritas En aceite caliente abundante (freidora)
- En la sartén Las marcamos con un poco de aceite. Seguidamente añadimos un poco de agua y tapamos para que se terminen de cocinar al vapor

Finalmente, presentamos las gyozas acompañadas de salsa teriyaki.

BAZAR



BOL LÁGRIMA / RECTANGULAR

11 X 7,5 CM - 11 X 7CM 6U
REF. 69497 / 69502



PALILLO CHINO FUNDA

100 PARES | REF. 13850



TARRINA PP MIKRAL BLANCA

500 CC 50 U / 1 L 25 U
REF. 61482 / 61503



TAPA MIKRAL TARRINA

500 / 1000 50 U | REF. 61508



ENSALADERA MIKRAL REDONDA PET

750 CC / 1000 CC 50 U
REF. 78359 / 78362



ENVASE PP MIKRAL MICROONDAS

750 CC / 500 CC 50 U
REF. 69795 / 69800



ENVASE CON TAPA

750 ML / 550 ML 50 U
REF. 06103 / 06104



CAJA AMERICANA MICRO

780 ML / 1470 ML 50U
REF. 86800 / 86801

RECETA

SALTEADO DE FIDEOS UDON CON VERDURAS

4 PAX



INGREDIENTES:

- Fideos UDON 600g
- Aceite de oliva 1 cucharada de postre
- Ajo picado 2 dientes
- Jengibre picado 1 cucharada de postre
- Cebolla tierna 2 u.
- Brócoli 250g
- Setas shitake 250g
- Pimiento rojo 1 u.

PARA LA SALSA:

- Vinagre de arroz 4 cucharadas soperas
- Azúcar moreno 4 cucharadas soperas
- Agua 1 vasito de agua
- Maizena 1 cucharada
- Sésamo tostado Para decorar

ELABORACIÓN:

Empezamos mezclando todos los ingredientes para la salsa. Reservamos.

En un wok, saltearemos con un poquito de aceite todas las verduras. Empezaremos pochando el ajo y el jengibre. A continuación, añadiremos el brócoli, las setas y el pimiento (todo previamente lavado y cortado).

Una vez pochadas las verduras, las reservamos.

Ya podemos cocinar los fideos udon. Para ello, los herviremos en agua abundante durante unos 10 min. Ecurrimos ligeramente.

Añadimos los fideos en el wok y, tras removerlos, le añadimos la salsa.

Dejamos que se cocinen a fuego lento hasta que la salsa se haya espesado y ya podemos emplatar.

Antes de servir, podemos decorar con el sésamo tostado.

VISITE NUESTRAS WEBS | www.gmcash.es | www.sabor-espanol.es | www.gourmet-alimentacion.es



En la aplicación de los artículos 15 y 16 de la Ley Orgánica 15/1999 usted tiene derecho a mantener, rectificar o cancelar la información personal que esté en la base de datos de comunicaciones de GENERAL MARKETS FOOD IBERICA, S.A.U. Para hacer efectiva la rectificación o cancelación usted se puede dirigir a su Cash&Carry más cercano. De no recibir ninguna notificación por parte suya, en GENERAL MARKETS FOOD IBERICA, S.A.U. entenderemos que nos autoriza a que le enviemos cualquier tipo de comunicación de nuestro grupo de empresas. Cash&Carry sólo vende a profesionales de la hostelería, restauración, comercios y colectivos. Precios por unidad de embalaje originales. Fotografías no contractuales. Precios válidos (sin IVA) salvo error tipográfico.

INFÓRMATE sobre todas nuestras promociones en www.facebook.com/GMcashProfesional

Oferta válida para todos los centros de Península y Baleares excepto los centros GMcash Alcoy, Mercabarna, Mercavelencia y Villajoyosa y Puntocash Pedrosa y Leganés. Consulta disponibilidad en tu centro.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

sac@gmfood.es / 900 300 097

