



Congelados de Calidad

DISFRUTA DEL SABOR DE MAYO



Mini Sandwich
Chocolate Dubai



Carne de
Kebab-Halal



Cono Pistacho

Recomendados



Tortilla de patata
400 gr



Empanada cuadrada
grande



CONSIGUE TU TARJETA DE FIDELIZACIÓN



Y GANA ESTUPENDOS PREMIOS!!

Una vez completada, podrá canjearla por el premio indicado, sujeto a disponibilidad. Premios no canjeables por dinero. Promoción válida únicamente en tiendas participantes.



ÚNETE A NUESTRO CANAL DE WHATSAPP



y sé el primero en enterarte de todo. Comienza a disfrutar de todas las ventajas:

- SORTEOS
- DESCUENTOS
- PROMOCIONES EXCLUSIVAS...



www.disanfrio.com

Compra a granel y llévate solo lo que necesitas

Quincena del
1 al 17 de mayo

antes 5,95 €/kg



Ensalada oriental

4,99 €/kg

antes 10,90 €/kg



Preparado de marisco

9,45 €/kg

antes 0,45 €/ud



Pincho moruno

0,39 €/ud

13,00 €/kg

antes 27,95 €/ud



Repostería clásica

24,99 €/ud

15,15 €/kg

antes 13,95 €/kg



Salpicón de marisco

12,95 €/kg

antes 7,50 €/kg



Almeja del pacífico marrón

6,45 €/kg

antes 5,55 €/kg



Pisto de verdura

4,99 €/kg

antes 11,95 €/kg



Calamar a la romana casero extra

10,80 €/kg

del 1 al 10/5

antes 5,35 €/kg



Fondo de patata

4,70 €/kg

del 11 al 17/5

antes 7,95 €/kg



Filete de gallineta

6,95 €/kg

del 18 al 24/5

antes 3,49 €/kg



Morro de cerdo cocido troceado

2,99 €/kg

del 25 al 31/5

antes 2,99 €/kg



Delicias de langosta

2,45 €/kg

Quincena del
18 al 31 de mayo

OFERTAS SEMANALES



RECETA DEL MES

ALMEJAS A LA CREMA DE VINO BLANCO

COCINANDO *con las Chachas*
www.cocinandoconlaschachas.com



Ingredientes

- Un kg de almejas
- Una rama de apio
- Un puerro o cebolla blanca
- Aceite de oliva virgen extra
- Una copa de vino blanco
- 100 ml de leche evaporada
- Sal y pimienta



Para 2 comensales

Dificultad: Baja

De preparación: 20 min. aprox.

Elaboración

Ponemos dos cucharadas de aceite de oliva en la olla. Picamos en dados pequeños el apio y el puerro o cebolla, y los rehogamos hasta que empiecen a dorar. Añadimos una pizca de pimienta y sal. Incorporamos el vino blanco y dejamos reducir.

Añadimos la leche evaporada y removemos bien, cocinando la salsa hasta que espese ligeramente y se integren todos los sabores.

Añadimos las almejas a la salsa y esperamos que se abran. Servimos enseguida.



Congelados de Calidad
Síguenos en:

Localiza tu tienda más cercana



CLICK & COLLECT
EVITA LAS COLAS

Haz tu pedido online y recoge en tienda



e-mail: disanfrio@disanfrio.com www.disanfrio.com

* Ofertas válidas durante las fechas indicadas en cada promoción, o hasta fin de existencias. Salvo error tipográfico.