





Comercial Pinamas, S.L.  
Ctra. Nac. 123-A km. 24,85  
22435 La Puebla de Castro  
(Huesca)

T. (+34) 974 545 177  
E. copima@copima.es  
W. copima.es  
APP: Copima Shop

Facebook  
@copima1987

Instagram  
@copima1987

Linkedin  
Comercial Pinamas SL

Descárgate nuestra App



ANDROID



IPHONE

Edición 2025



## ÍNDICE

4

Quiénes somos

8

Servicios

10

Salas de despiece

12

Sala de envasado

14

Cámara de maduración

16

Preparación de pedidos

18

Servicio de reparto

21

Comprometidos

22

Con la calidad del servicio

22

Con el medio ambiente

24

Con las personas

26

Productos

30

Carnes

46

Pescados, mariscos y huevas

52

Vegetales

58

Productos congelados

68

Curados

72

Quesos

74

Productos básicos cocina profesional

86

Bebidas

90

Café, té, infusiones

92

Empezamos

## LEYENDA



Cortes



500 gr

Envasado  
Bandeja AM



250 ml

Envasado  
Formato  
pequeño



500 gr

Envasado  
Formato  
pequeño



Producto  
Congelado



2 kg

Envasado  
Bandeja AM



500 ml



1 l

Envasado  
Formato  
mediano



1 kg

Envasado  
Formato  
mediano



Producto  
Fresco



Envasado  
Skin



Envasado  
Vacío



Envasado  
Malla



Envasado  
Granel



10 ml

Monodosis



5 l



25 l

Envasado  
Gran  
formato



25 kg

Envasado  
Gran  
formato

# QUIÉNES SOMOS

**C**orría el año **1987**, en un pequeño pueblo de la provincia de Huesca llamado **La Puebla de Castro** emprendía su camino **COPIMA** con la comercialización de productos cárnicos.

Desde entonces hasta el momento actual, hemos cambiado considerablemente. En estas páginas queremos presentarte nuestra empresa, COPIMA, **proveedor integral de alimentos al canal Horeca**. Entre nuestros productos encontrarás todo aquello que necesita una **cocina profesional**, pero nuestro **mejor producto** no se puede mostrar en estas páginas, ya que se trata del **servicio**.

Como proveedor integral de alimentación en tu establecimiento podemos ofrecerte un ahorro importante en tus costes de gestión. **¡Sumamos a tu negocio, para que tú puedas restar!**

Desde nuestros inicios nos mueven la pasión, el esfuerzo, la tenacidad, la responsabilidad, el compromiso y las ganas de seguir soñando en este **proyecto que crece cada día pensando en nuestros clientes**, pensando en ti. Somos COPIMA, la empresa de distribución de alimentos a hostelería más grande de Aragón por volumen de negocio, y aquí te vamos a contar cómo lo hacemos.



**Mario Mas**  
CEO Copima

# SOMOS PARTE DE TU COCINA

+ **6.000** m<sup>2</sup>

+ **40** rutas  
reparto

**Huesca – Lleida – Zaragoza**

+ **2.000** clientes

**expansión en  
territorio  
nacional  
y Europa**

+ **120** personas

+ **35 millones €**  
de facturación

La evolución del mercado nos empuja a seguir creciendo y ampliar la capacidad de nuestras instalaciones. Pero por ello no renunciamos al **compromiso con el entorno rural** en el que nos encontramos.

En la actualidad contamos con **6.000 m<sup>2</sup>** distribuidos en oficinas, salas de despiece de carne y pescado, cámara de maduración de carne, almacén adaptado para seco, refrigerado y congelado, zona de picking y muelle de carga.

Desde allí, a diario, parte nuestra **flota de vehículos bitémpera** que llegan a los más de 2.000 clientes que tenemos repartidos entre las provincias de Huesca, Lleida y Zaragoza capital.

Este último año hemos comenzado la **expansión** de nuestra marca **SUMMATURA**, bajo la que comercializamos carne de vacuno madurada a otros mercados del **territorio nacional e internacional**. Para ello nos apoyamos en otros operadores logísticos especializados en transporte frío.

Nuestra función, **hacer que cada día lleguen a las cocinas** de nuestros clientes, **profesionales** de hostelería y restauración, **todos los alimentos** y bebidas **que necesitan** para el buen **funcionamiento de su negocio**.

# SER VI CIOS

## ¿para quién está pensado COPIMA?

**H**oteles, restaurantes, pistas de esquí, colegios, hospitales, residencias de mayores, supermercados, pequeño comercio de proximidad, carnicerías...

Teniendo en cuenta este amplio tipo de clientes y que cada uno tiene unas **necesidades específicas**, nuestro mejor valor es el **servicio personalizado** que podemos ofrecer a cada uno de ellos, que podemos ofrecerte a ti.



Asesoramiento comercial



Productos personalizados



Desarrollo de menú



Catas de producto



Atención personalizada



## SALAS DE DESPIECE

La andadura de años en el sector cárnico nos ha llevado a crear imprescindible la existencia de **salas de despiece de carne** en nuestras instalaciones.

En ellas, cumpliendo rigurosos estándares de **seguridad e higiene**, es donde se preparan muchos de los productos cárnicos que comercializamos según las peticiones de nuestros clientes.

También contamos con **sala de despiece de pescado**, en la que el personal encargado de dicha sección se ocupa de preparar las piezas de pescado fresco según las demandas de los clientes.

# SALA DE ENVASADO

Un buen envasado asegura una óptima **conservación** del producto final, por eso es tan importante para nosotros.

Disponemos de máquinas para el envasado al **vacío**, en **atmósfera modificada** y **skin** de la carne. Elegir una u otra forma de envasado dependerá del tipo de carne y de la **funcionalidad** para su posterior uso en el sector profesional.



## CÁMARA DE MADURACIÓN

**N**uestra pasión por la carne nos llevó a crear **nuestra propia marca de carne de vacuno madurada, SUMMATURA.**

Para ello, en nuestras instalaciones del Pirineo de Huesca contamos con una sala de **maduración en seco** con capacidad para unas **1.000 chuletas de vacuno.**

La cámara de maduración cumple las exigencias de higiene, temperatura, humedad y ventilación necesarias para que dicho proceso de la carne sea completamente seguro, recibiendo periódicos controles sanitarios que lo ratifican.

Tras el periodo de maduración de la carne **SUMMATURA** obtenemos un producto cárnico premium que sumará **valor a tu establecimiento.**



# PREPARACIÓN DE PEDIDOS ADAPTADOS A TI

La **especialización** por tipo de producto de las personas que preparan los pedidos (**picking**) nos lleva a tener un sistema de trabajo eficaz para poder **cumplir los plazos de entrega**.

Nuestra forma de entender la **adaptación a los distintos establecimientos** del canal Horeca nos lleva a realizar un picking que evita que tengas que comprar cajas de origen, si no es lo que quieres; esto ocurre con el 98 % de nuestros productos.

Así garantizamos que cada cliente recibe el **producto y cantidad que desea** sin tener que comprar grandes cantidades cuando así no lo requiere.

**+ 8.000**  
referencias  
distribuidas  
con nuestra  
propia flota  
a diario

**L**o que pides hoy, mañana llega a tu establecimiento.

En la actualidad contamos con **40 rutas** de reparto distribuidas en las **provincias de Huesca, Lleida y Zaragoza.**

Cabe destacar que en la mayor parte de esas rutas repartimos a diario, siempre adaptándonos a las fechas de alta demanda de nuestros clientes.

Toda esta red de distribución la hacemos con nuestros **más de 30 vehículos bitémpora.**

Fuera de nuestras rutas de distribución llegamos al resto del territorio nacional y parte del internacional apoyándonos en operadores logísticos de transporte frío.

**SERVICIO DE  
REPARTO  
EN 24 H**

**COPIMA no son estos 8.000 productos que podemos suministrarte. COPIMA somos personas que hacemos tu día a día más fácil**

# COM PRO MIE TI DOS



# CON LA CALIDAD DEL SERVICIO

Estamos firmemente **comprometidos con la calidad** en todas las áreas de la empresa, por eso desde 2003, que implantamos la norma de calidad **ISO 9001-2015**, la cumplimos y sometemos a una **revisión continua de los procesos de trabajo** con el único objetivo de mantener nuestros estándares de calidad en el servicio y **seguir mejorando día a día**.



# CON EL MEDIO AMBIENTE

**T**rabajamos cada día pensando en la **sostenibilidad y en preservar nuestro entorno natural**, no podía ser de otra forma estando ubicados en este paraje rodeados de árboles y agua.

Más del 25 % de la energía que consumimos la generamos con **energía limpia** como son las placas solares. Además de contar con punto de recarga para vehículos eléctricos. Queremos trasladar esta filosofía también a **nuestros envases**, por eso es por lo que los envíos se hacen con **envases retornables** y cajas de **cartón reciclado**.

Para la **gestión de residuos** contratamos empresas encargadas de eliminar y retirar de forma segura los desechos derivados de nuestra actividad sin riesgo para el medio ambiente.

# CON LAS PERSONAS

**C**reemos que **la diferencia la marcan las personas**, son la emoción, el alma, el corazón que mueve COPIMA cada día. Somos **120 personas** las que formamos un **equipo estable, comprometido**, con ganas y, por qué no decirlo, ¡buena gente!, el que hace que cada día nos pongamos en marcha.

De la otra parte estáis vosotros, los clientes, profesionales de la cocina y expertos en alimentación, sin los que nada de todo esto que os contamos en estas páginas tendría sentido.

sumamos a tu equipo

cada día en tu cocina

proveedor integral

El crecimiento que hemos experimentado en COPIMA nunca habría sido posible sin la **escucha activa a nuestros clientes**, por eso nos gusta decir que **formamos parte de tu equipo**, porque **conocemos** a la perfección las **singularidades del canal Horeca**, de las tendencias del mercado, y ese es el motivo por el que podemos asesorar a nuestros clientes como un miembro más de su negocio.

Nuestro **compromiso por cumplir vuestras necesidades y expectativas** es firme y lo materializamos cada día a través de nuestro **servicio que se adapta a cada uno de vosotros**.

# PRODUCTOS

**ingredientes que transformamos en soluciones para tu cocina**

**H**emos hablado del **intangible, el servicio**, pero ahora nos toca hablaros de producto, **por qué son estos y no otros los productos que elegimos en COPIMA.**

Para ello es muy importante que entendáis **nuestra forma de trabajar, basada en la escucha, la inmediatez, la calidad y la adaptación.**

Nuestro **catálogo de productos** es **muy dinámico**, ya que a diario contamos con nuevos artículos a la venta, por eso es imposible recogerlos todos en este dossier.

Así que os vamos a contar cómo, con los **productos que seleccionamos, podremos contribuir a la mejora de vuestro día a día.**

Para conocer todos los productos que tenemos en COPIMA, descárgate nuestra App.



ANDROID



IPHONE

### CARNES



### PESCADOS, MARISCOS Y HUEVAS



### VEGETALES



### PRODUCTOS CONGELADOS



### CURADOS



### QUESOS



### PRODUCTOS BÁSICOS COCINA PROFESIONAL



### BEBIDAS



### CAFÉ, TÉ E INFUSIONES



**¿cómo pueden ayudarte en tu cocina profesional los productos que seleccionamos en COPIMA?**

**¡sigue leyendo para descubrirlo!**

**E**n COPIA encontrarás **carnes frescas, congeladas**, lo mismo que **elaborados cárnicos** de calidad y, por supuesto, **la carne de vacuno madurada SUMMATURA**.

Nuestros orígenes surgieron con la comercialización de productos avícolas, por lo que tenemos **gran experiencia en el sector cárnico**, suponiendo un importante volumen dentro de la actividad global de COPIA.

La escucha y adaptación a nuestros clientes nos ha llevado a desarrollar una **importante infraestructura en torno a la carne fresca** con el único objetivo de poder ofrecer un **producto personalizado**, tanto se traten de profesionales de la hostelería, como de carnicerías o colectividades.

Para ello en nuestras instalaciones contamos con **sala de despiece** para **pollo, cerdo, cordero y vacuno**. En ellas nuestros **maestros carniceros** elaboran un producto final según las peticiones de nuestros clientes. Y posteriormente, los **ensavan de la forma que mejor favorezca la conservación de los mismos**, haciendo uso de la ultracongelación para aquellos casos que así lo requieran.

**Nuestros objetivos: la calidad, funcionalidad y adaptación a quienes van a hacer uso de los productos cárnicos que preparamos en nuestras salas de despiece y envasado.**

# CARNES

origen

calidad

personalización  
de los cortes

# CARNE DE CERDO

La carne de cerdo que comercializamos en COPIMA proviene de distintos mataderos dentro del territorio **nacional** que nos **abastecen a diario para garantizar su máxima frescura y calidad.**

## Carne de cerdo Blanco

El clásico de todas las cartas y carnicerías.

## Carne de cerdo Duroc

Una carne color rosa oscuro, con una buena infiltración que le aporta jugosidad y sabor característico. En COPIMA seleccionamos carne de cerdo Duroc procedente de mataderos de Gerona y Teruel.

## Carne de cerdo Ral d'Avinyó

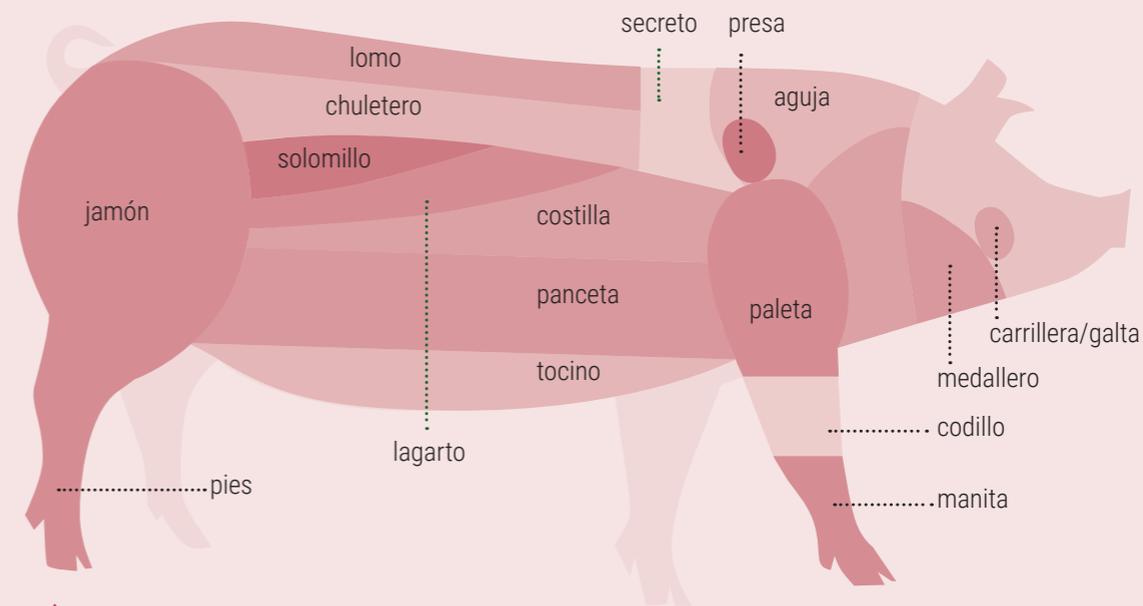
Una raza rústica recuperada que nos traslada al sabor de antes, con textura tierna y melosa.

## Carne de cerdo Ibérico

Cortes especiales exquisitos y sabrosos. Envasados al vacío y en pequeños formatos perfectos para hostelería.

## Carne de cerdo ecológico

Carne de cerdo con el sello de producto ecológico.



## CORTES

Si necesitas ayuda, **te asesoraremos según las necesidades de tu carta**, con los cortes y tipos de carne de cerdo que sean más rentables en tu caso.



LIBRITOS



FILETES



TACOS



SECRETO



LAGARTO



CASQUERÍA

\* Consulta resto referencias carne de cerdo

## ENVASADO



granel



500 gr



2 kg

No añadimos ningún aditivo en el envasado, por lo que los productos de cerdo en fresco que salen de nuestra sala de envasado tienen una vida útil de 15 días.



# CARNE DE CORDERO

**E**n COPIMA seleccionamos **corderos criados por productores locales** a lo largo de la provincia de Huesca y sacrificados en mataderos de proximidad.

Es la garantía de recibir carne muy fresca que, **en la sala de despiece de cordero, cortan y envasan según las peticiones de cada cliente.**

Cordero del país

Cabrito

Lechazo

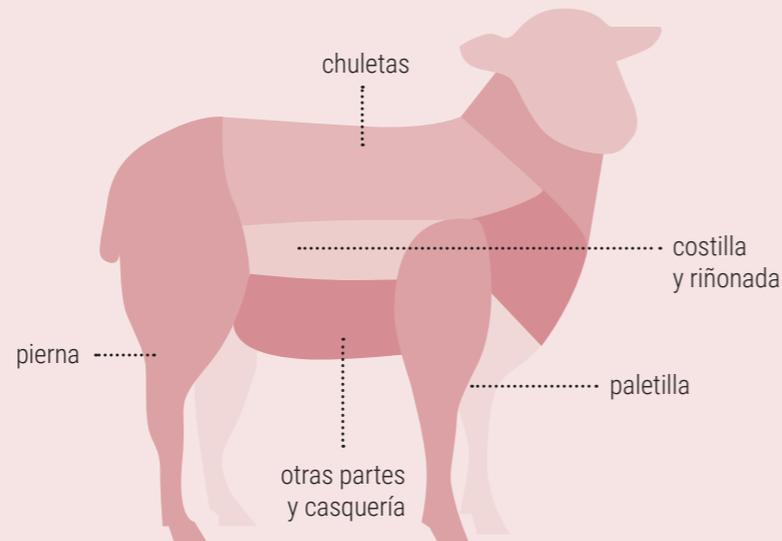
Oveja



Ternasco de Aragón



Con certificado Halal



## CORTES PERSONALIZADOS



## ENVASADO



granel



500 gr



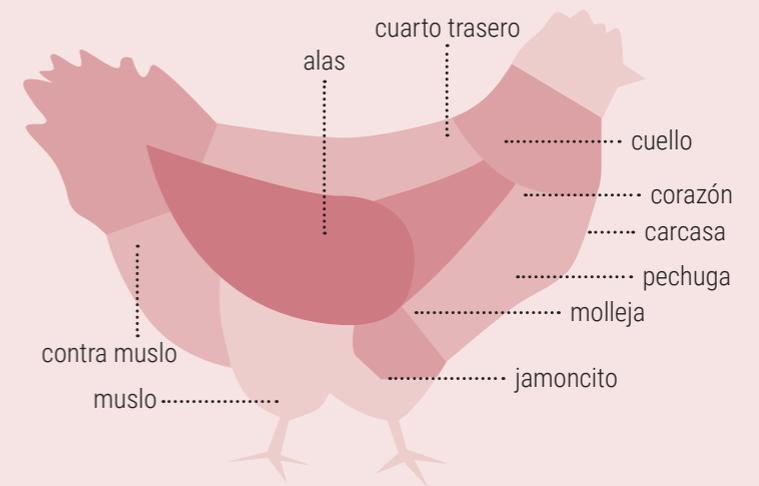
2 kg

# CARNE DE POLLO

**P**ara poder satisfacer la gran demanda de productos avícolas, manteniendo la **calidad y garantizando siempre el producto más fresco**, seleccionamos carne de pollo de diferentes mataderos de nuestro entorno.

Producto que recibimos y preparamos a diario para conseguir que lo recibas con esa frescura de la que te hablábamos.

Blanco  
Campero o de corral  
Cook  
Ecológico



## DESPIECE



## ENVASADO



granel



500 gr



2 kg



PECHUGA FILETEADA  
GRANEL



MUSLO POLLO  
BANDEJA 500 GR



PECHUGA ENTERA  
BANDEJA 2 KG



ALAS POLLO  
BANDEJA 500 GR



\* Consulta resto referencias carne de pollo

# CARNE DE VACUNO

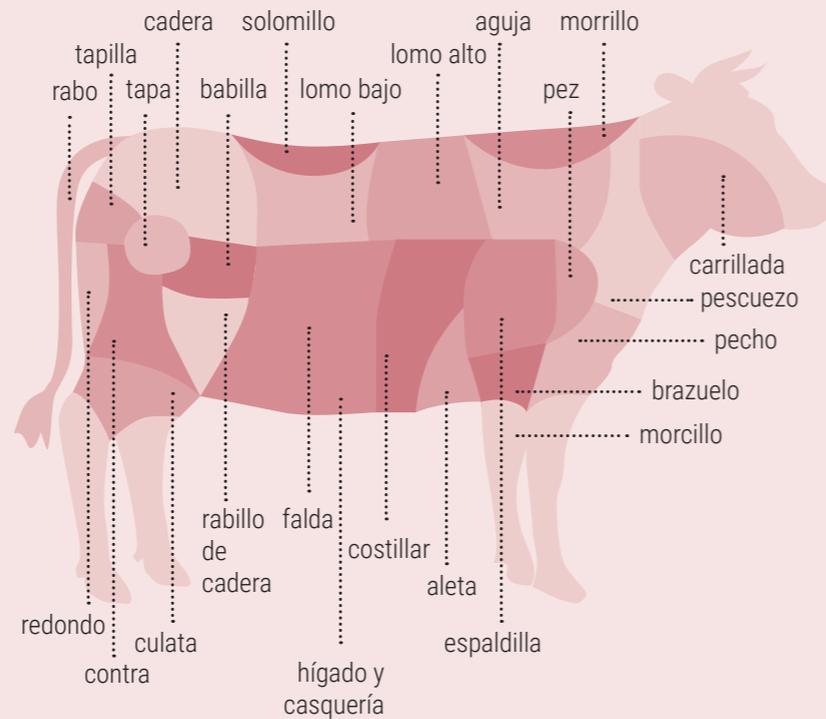
Para obtener los **mejores resultados en el plato** sabemos que necesitamos hacer una buena **selección del producto**, es por ello que trabajamos exclusivamente con productores que garantizan los **controles sanitarios más estrictos, el bienestar animal, así como en la alimentación y un estilo de crianza comprometido con la sostenibilidad.**

Con esas bases podemos garantizar que la carne de vacuno que comercializamos en COPIMA cumple siempre los niveles más exigentes de calidad.

## piezas envasadas al vacío 1x1 cortadas al peso que desees



- Ternera
- Novilla
- Vaca
- Buey
- Wagyu
- SUMMATURA

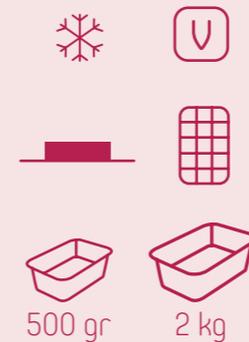


\* Consulta todas las referencias de carne de vacuno



### CORTES PERSONALIZADOS

#### ENVASADO



En COPIMA le damos mucha importancia a la **presentación del producto**, ya que permitirá su consumo en **perfectas condiciones durante toda su vida útil.**

Elegir una u otra forma de envasado depende de las piezas y forma de carne y formas de consumo de las mismas.

A tenor de la escucha activa a nuestros clientes y a las tendencias del mercado, en 2019 nació **SUMMATURA**, un **producto cárnico premium como es la carne de vacuno madurada**.

Producto que maduramos en seco en nuestra cámara de maduración y que **comercializamos en todo el territorio nacional y parte de Europa**. Este proceso de maduración de la carne transforma la misma consiguiendo una ternera y sabor singulares, los de SUMMATURA.

SUMMATURA tiene una filosofía basada en la **calidad, estabilidad y personalización del producto**, que atraerá clientes fieles a tu establecimiento.



**SUMMATURA**  
LA CARNE DE VACUNO MADURADA

**selección**

**tiempo**

**carácter**





**SUMMATURA**  
LA CARNE DE VACUNO MADURADA



CHULETA VACA 8 COSTILLAS  
SIN ROSARIO



CHULETA VACA 5 COSTILLAS



CHULETÓN VACA 1 KG CON PALO SIN TAPA



CHULETÓN VACA 1 KG CON PALO



CHULETÓN VACA 800 GR PALO



CHULETÓN VACA RIÑONADA 350-450 GR



+ info SUMMATURA



CARNE PICADA VACA MADURADA



CARPACCIO VACA MADURADA



BURGER VACA 100 %

## OTRAS CARNES

### CORRAL



Desde codorniz hasta conejos, pasando por pulardas o gallinas.

### CAZA



**Caza mayor** como el jabalí o el corzo y **caza menor** como el pichón o la liebre. Todos estos productos los comercializamos **congelados**.

### PATO Y DERIVADOS



El pato y sus derivados siguen siendo **recursos de valor añadido en la gastronomía**.

Magret de pato, muslo de pato, foie, mi-cuit con orígenes Francia, Teruel y otros países de Europa, que garantizan una **continuidad** en la **calidad** del producto final.

**marcas de reconocido prestigio que aportarán soluciones a la medida de tu establecimiento**

\* Consulta resto referencias carne de pato



ESCALOPES DE FOIE GRAS



TARRINA FOIE



BLOC FOIE GRAS



FOIE GRAS CRUDO  
DESVENADO ROUGIÉ



BLOC MICUIT



MAGRET DE PATO TERUEL

**CARNES ELABORADAS**



La historia de la gastronomía de Huesca no sería la misma si no habláramos de productos cárnicos elaborados como **la longaniza, la torteta o la chireta**. Productos que se han extendido por todo el territorio, pero que hablan de nuestras raíces.

En COPIMA nos movemos entre la **tradición** y las **últimas tendencias gastronómicas**.

¡Sabemos de sabores!



TORTETA NEGRA / BLANCA



CHIRETA

**¿qué otros productos elaborados cárnicos encontrarás en COPIMA?**

**hamburguesas**

**salchichas**

**pinchos**

**adobados**

**morcilla**

**bacón**

**salchichas frankfurt**

**jamón cocido**

piezas enteras o loncheado

Si quieres conocer todos los productos cárnicos elaborados que puedes encontrar en COPIMA, puedes verlos desde nuestra APP.



Contamos con varias marcas de hamburguesas entre las que encontrarás **“la hamburguesa”, esa que encaja a la perfección con tu estilo y el de tus clientes.**



HAMBURGUESA



SALCHICHAS



SALCHICHAS FRANKFURT



BACÓN COCIDO

# PESCADOS MARISCOS Y HUEVAS

**P**escados y mariscos **frescos, congelados, en conserva, semiconserva o salazón**, todos aquellos productos de agua dulce o salada, **de temporada o continuidad, salvajes o de acuicultura, todos, los tenemos en COPIMA**, ¡ponnos a prueba!

## ¿cómo podemos mejorar tu carta si eliges el pescado y marisco fresco de COPIMA?



Solo **elegimos el pescado más fresco**, lo que hoy llega a COPIMA, mañana lo recibes en tu restaurante (siempre que tengamos ruta de reparto ese día).



Disponemos de un amplio catálogo, trabajamos con **diferentes orígenes** para garantizar el suministro.



**Exclusividad** del producto, ya que podemos conseguir esas **piezas salvajes únicas**, que te diferenciarán del resto de establecimientos.



Sala de despiece de pescado, lo que nos permite **preparar un producto completamente personalizado, ahorrándote tiempo** en la preparación del producto para elaborar tus platos.



Contamos con **túnel de ultracongelación** que ayuda a completar ese "pescado a medida" a aquellos clientes que quieren una elaboración personalizada y prolongar la vida útil del pescado a través de la ultracongelación.



**Asesoramiento** por parte de nuestro equipo comercial que, en función de la temporada, sabrá ofrecerte **aquellos productos que más se adaptan a ti**.



**Trazabilidad** en todo el proceso de comercialización, **desde el mar a tu cocina**.



BERBERECHO GRANDE



BONITO



DORADA SALVAJE



CANYUTS



LUBINA 200-300



GAMBA ROJA



MERLUZA

\* Consulta resto referencias pescados y mariscos

## HUEVAS



Dentro de los derivados del pescado, uno de los más importantes es el **caviar** elaborado a partir de las huevas del esturión. Un **producto de proximidad** que comercializamos en las **variedades Osetra, Baerii y Nacari**.

También contamos con otros productos de gran **valor gastronómico** como son: **huevas de trucha**, huevas de arenque y huevas de tobiko, muy demandadas en la alta cocina.



## PESCADO LISTO PARA CONSUMO

FILETES DE ANGUILA  
AHUMADA

MEJILLÓN EN SU JUGO 1 KG

Sabemos lo importante que es **ahorrar tiempo en una cocina profesional**, de ahí que ponemos a tu disposición recursos para crear platos que destacarán en la carta de tu restaurante.



**ahorro tiempo**

**control escandallo**

**higiene y seguridad**

**0 mermas**

**alarga vida útil del producto**

Pulpo cocido y envasado al vacío.

Navajas, almejas, berberechos y mejillones cocidos en su jugo.

Carpaccio de gamba roja, gambón, atún, carabinero.

Arenque, anguila, bacalao, salmón, sardina ahumados.

**Novedades en:**   @Copima1987



# VEGETALES

**L**os vegetales que encontrarás en COPIMA van desde **frutas, verduras y hortalizas** que se abastecen durante todo el año, se trate de **las más comunes o exóticas**, hasta aquellos **productos de temporada** que encontramos en el mercado en fechas puntuales.

La experiencia, el conocimiento del mercado, la selección de los mejores proveedores y la escucha continua a nuestros clientes nos ha llevado a establecer un sistema de trabajo que nos permite ofrecer un **suministro diario y de calidad de las frutas y verduras más frescas que necesita una cocina profesional o un comercio.**

**¡Siempre con la mejor presentación!**



**servicio a: hoteles,  
restaurantes,  
colegios, hospitales,  
supermercados,  
campings, pistas de  
esquí...**

**los mejores  
productores  
para garantizar  
el mejor resultado  
en tus platos**

**establecemos  
relaciones a  
largo plazo con  
nuestros clientes**

## HORTALIZAS DE PROXIMIDAD



Una pequeña huerta que cultivamos en **La Puebla de Castro**, donde gracias al clima de altura, recolectamos **productos que crecen despacio** pero que acumulan todo el **sabor del tiempo**, como es el tomate.



## SETAS Y TRUFAS



La naturaleza nos provee de productos gastronómicamente maravillosos, como son las setas y la trufa. En COPIMA contamos con proveedores que nos abastecen de **setas frescas en temporada** y, fuera de temporada, podemos recurrir al producto congelado.

Boletus

Trompetilla

Lengua de vaca

Trufa de verano y de invierno...

## ESPECIALIDADES



FLORES COMESTIBLES



HORTALIZAS MINI

Productos que **llamarán la atención de tus clientes** y **elevarán el nivel de tus emplatados**.

Frutas exóticas

Hortalizas mini

Brotes

Microgreens vivos

Flores comestibles

## VEGETALES IV GAMA

\* Preguntar a tu comercial por toda la gama disponible.



ENSALADA LISTA CONSUMO

Frutas, vegetales y hortalizas que han sido sometidas a un mínimo procesamiento para su posterior consumo.

**El objetivo, ahorrarte tiempo.**

# PRODUCTOS CONGELADOS

**B**uscamos las soluciones que mejor se adaptan a tu establecimiento y las conservamos a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  para servírtelas en el momento que las necesites.

Desde formatos pensados para una gran cocina industrial, como para un pequeño restaurante, nuestro objetivo: mejorar la rentabilidad de tus platos.





Sabemos lo importante **que es contar con productos ultracongelados de calidad en una cocina profesional**, de ahí que en nuestras instalaciones contamos con un congelador a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  de más de  $500\text{ m}^2$ , garantizando un almacenaje seguro para este tipo de productos.

Para garantizar que los productos congelados llegan a las instalaciones del cliente en las mejores condiciones contamos con **vehículos de reparto bitémpera**, que permiten el transporte de producto congelado **manteniendo la cadena de frío**.

**la forma de mejorar la sostenibilidad y rentabilidad de tu restaurante, reduciendo el desperdicio alimentario.**

**1.000 toneladas de productos congelados al año**

## CARNES CONGELADAS



HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE



CERDO IBÉRICO CASALBA



CERDO IBÉRICO 5J

**T**oda la carne congelada que comercializamos garantiza **orígenes, sabor, calidad y unas propiedades intactas** gracias a los procesos de ultracongelación de los productos y al mantenimiento de la cadena de frío.

En el congelador de COPIMA nunca faltan **productos de alta demanda en hostelería** como son los **elaborados cárnicos congelados**, entre ellos cabe destacar las **hamburguesas**.

## FRUTAS Y PURÉS CONGELADOS



PONTHIER

**L**as frutas congeladas y los purés de fruta congelados servirán como trampolín a la creatividad de tus platos además de **desestacionalizar elaboraciones** como: salsas, cremas, postres, cócteles o smoothies, entre otras.

## MARISCOS CONGELADOS



SEPIA ICELAND SEE FOOD

**A**lmejas, sepia, pulpo, vieiras, langostinos... **todo el marisco** con el que organizar tus menús con la máxima seguridad de consumo.

## PESCADOS CONGELADOS



BACALAO ICELAND FOOD

**E**legimos entre una gran variedad de pescados como son el bacalao, el atún, el salmón, la merluza ... para que puedas tener un **remanente en tu congelador manteniendo** todas las **propiedades del producto**.

## VEGETALES CONGELADOS



PATATA LAMBWESTON

**L**as verduras ultracongeladas son garantía de **calidad y frescura**, además suponen un **ahorro de tiempo** gracias a las presentaciones cortadas o listas para saltear.

## IV y V GAMA CONGELADOS

PLANCHA COCHINITO  
CONFITADO G-BECH

RULO RABO DE BUEY G-BECH



FINGER DE POLLO IDG



GYOZA POLLO CURRY WANRUN



RAVIOLI DE GAMBA ARTIPASTA



CROQUETAS CORPA

Cada vez existen más productos preparados congelados en el mercado, **en COPIMA los probamos y elegimos aquellos que demuestran una gran calidad y versatilidad.**



**Control absoluto de los escandallos del plato**



**Ahorro importante en costes de personal**



**0 desperdicios**



**Larga vida útil**



**Opciones sin gluten y sin lactosa**

\* Te ayudamos a elegir la croqueta que se adapta a tus clientes

## PAN Y BOLLERÍA CONGELADOS



PAN DE CRISTAL CONCEPTPA

PAN HAMBURGUESA PATATA  
LANTMÄNNEN

PAN DE PUEBLO PANAMAR



COCA DE FOLGUEROLES

Trabajamos con una **amplia variedad** de productos de pan precocido, bollería y snacks congelados entre los que seguro encontrarás aquellos que por **precio y variedad encajan en tu restaurante o tienda.**

**te ayudamos a que tus clientes disfruten del mejor pan y bollería recién horneados**

PAN RÚSTICO SIN GLUTEN  
SIN LACTOSA AIROSCROISSANT RECTO  
MANTEQUILLA BRIDOR

## POSTRES Y HELADOS CONGELADOS



COULANT DE CHOCOLATE



PASTELITOS DULCYSA

PONCHE AVELLANA CHOCO  
DULCYSATARTA QUESO ALBERT  
ADDRIÀ YAYA MARÍA

CUBETA HELADO SARRATE

¿Sabes cómo podemos mejorar tu carta con nuestra selección de postres congelados y helados?

¡Te damos alguna idea!



**Desestacionalización de los productos**



**Ahorro tiempo**



**Mejor gestión stock**



**Productos personalizados**



**Desarrollo de producto**

Estos son solo algunos de los postres y helados congelados que podrás encontrar en COPIMA y, entre ellas, también **opciones sin gluten, sin lactosa y veganos.**

## PRODUCTOS VEGANOS CONGELADOS

Productos veganos congelados que atienden a la **creciente demanda de este tipo de productos.**

**si tus clientes lo piden, nosotros lo tenemos**



En COPIMA **nos tomamos muy en serio la selección de los productos que comercializamos.** Es por eso que elegimos los productos que son tendencia en el mercado, los probamos y, si creemos que pueden adaptarse a los gustos y necesidades de nuestros clientes, los incorporamos a nuestro catálogo de productos.



# CURADOS

**E**n la sección de curados de COPIMA encontraréis aquellos productos de fabricantes que generación tras generación han compartido la receta y la manera de curar los embutidos.

## El Mesón de La Puebla

Salchichón 500 gr  
Salchichón al vacío 250 gr  
Secallona



**Chorizo y salchichón de distintos orígenes**, entre ellos ibéricos, zamoranos... Se presentan en piezas enteras, partidas o loncheadas.

**Longaniza curada** de Graus, envasada al vacío o a granel.

**Cecina** de vaca, Wagyu, Kobe.

**Lomo** bellota ibérico.

**Sobrasada** ibérica



### Jamones y paletas:

Cerdo blanco  
Duroc  
DO Teruel  
Serrano  
Ibérico  
Jabugo

\* Consulta todos nuestros productos curados



JAMÓN BELLOTA 100 %  
IBÉRICO CASALBA



JAMÓN CEBO CAMPO  
50 % RAZA IBÉRICA



JAMÓN BELLOTA  
50-70 % RAZA IBÉRICA



JAMÓN  
DO TERUEL



JAMÓN  
SERRALBA



JAMÓN  
DESHUESADO  
IBÉRICO CASA CONEJOS



JAMÓN  
BELLOTA IBÉRICO  
LONCHAS CASA CONEJOS



PALETA  
DESHUESADA CEBO  
CAMPO CASALBA



JAMÓN 5 JOTAS  
JABUGO

### Sabores que aportan soluciones:

Producto de **alta calidad**

**Curados artesanalmente**

A la **vanguardia** de nuevos productos en el mercado

Fabulosa **calidad relación precio**

**Packaging pensado para hostelería y comercio**

# QUESOS

El queso es un clásico que cada vez toma más peso en las cartas de los restaurantes. Es por eso que recurrimos a los orígenes y formatos más diversos para llevar cada día a tu cocina **el queso que encaja en tu establecimiento.**

**+350**  
referencias  
de queso



QUESOS EL MESÓN DE LA PUEBLA



QUESO MEZCLA SEMICURADO 3 KG  
LOS CAMEROS



BURRATA FRESCA  
ANTONELLA



QUESO OVEJA  
SEMICUÑA 375 GR



EMMENTAL RALLADO



CREMOSITO DEL ZÚJAR 500 GR



RUEDA PARMESANO

- frescos**
- semicurados**
- curados**
- mozzarellas**
- burratas**
- con indicación geográfica protegida**
- rallados**
- loncheados**
- porcionados o piezas enteras**

# PRODUCTOS BÁSICOS COCINA PROFESIONAL

**T**odos los ingredientes que se necesitan en una cocina profesional los tenemos en COPIMA.

Os detallamos algunos de ellos y os contamos cómo os pueden ayudar a mejorar el día a día de vuestros establecimientos.

**monodosis,  
pequeños,  
medianos y  
grandes formatos**

## ACEITE

AOVE  
ARBEQUINO  
FINCA  
ALMALECHAOVE BIO  
ECOSTEAN  
1 L

AOVE 5 L

ACEITE  
GIRASOL 25 L

Entre nuestra selección encontrarás **aceite de oliva virgen extra de almazaras de la provincia de Huesca y de otros puntos de la geografía española.** También encontrarás **aceite de girasol** y especialidades como las **aromatizadas, de sésamo, chile o cacahuete.**

**Formatos** que se adaptan a tu negocio, desde **monodosis**, botellas de tamaño **pequeño o mediano**, hasta garrafas de **grandes formatos.**



## ARROZ



ARROCES BRAZAL



ARROZ PARA SUSHI



NIRAL CARNAROLI

**Productores de cercanía** que garantizan una excelente **calidad de producto** con una surtida **variedad**, combinados con otros más lejanos para las variedades más sofisticadas.

## CEREALES



CORN FLAKES 1 KG

Si tienes un **hotel**, los cereales son un **básico** para que ofrezcas a tus clientes un **desayuno variado y saludable.**

Es por eso que tenemos los principales tipos de cereales para desayuno: mix de 8 cereales, muesli, maíz, chocolateados... en **formatos pequeños de marcas reconocidas** que sumarán valor o bolsas en **formatos de 1 kg para bufets** en los que se presentan a granel.

## CONSERVAS

ACEITUNAS  
CHUPADEDOSMEJILLÓN EN  
ESCABECHE RODOLFOANCHOAS DEL  
CANTÁBRICOBOQUERÓN  
CORPACHUTNEY  
CAN BECHMERMELADAS  
CAN BECH

Las conservas representan un fondo de armario de cualquier despensa.

Tanto si se trata de **conservas vegetales** o de **pescado, dulces o saladas**, las conservas alargan la vida útil del producto manteniendo sus propiedades intactas y asegurando una forma práctica de almacenaje.

## ESPECIAL PRODUCTO ITALIANO



CREMA TRUFA NEGRA  
SIN GLUTEN



FUNGI MISTI



TOMATE SECO



PESTO ROSSO



TOMATE  
MINI AMARILLO



PERA EN ALMÍBAR

**A** lo largo de los años nos ha demostrado su buen funcionamiento en las cartas de los restaurantes.

**\* Si quieres conocer toda la gama que ponemos a tu disposición, pídenos el catálogo completo de producto italiano.**

## ESPECIAS



NUEZ MOSCADA  
GRANO



PIMIENTA  
ROSA



SÉSAMO BLANCO  
NATURAL

**C**ontamos con **más de 100 tipos** de especias diferentes, en **prácticos tarros de plástico de boca ancha** para facilitarte su uso.

¿Quieres saber si tenemos esa especia que no puede faltar en tu cocina? ¡Pregúntanos, estaremos encantados de ayudarte!

## FRUTOS SECOS Y APERITIVOS



COCKTAIL FRUTOS SECOS  
DIVERSIÓN



PATATAS FRITAS PAFRITAS

**F**rutos secos pelados en prácticas bolsas que podrás usar para completar tus recetas o para ofrecer como **snacks** a tus clientes.

**Patatas fritas** en bolsas de pequeño o gran formato para servir en tu bar.

## HARINAS



HARINA SIN GLUTEN



HARINA TRIGO  
RICA COCINERA



HARINA TRIGO  
GRAN FUERZA VILLAMAYOR

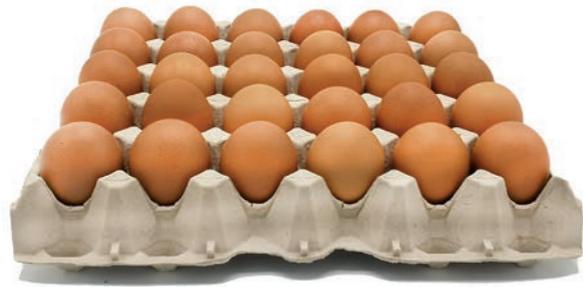
**U**na harina para cada receta: salsas, frituras, fuerza, integral... o para todo.

También comercializamos **alternativas sin gluten** como harina de: maíz, arroz, garbanzo o mix sin gluten.

**Formatos pensados para todos**



## HUEVOS Y OVOPRODUCTOS



HUEVO GRANEL

HUEVO ECOLÓGICO  
CORRAL DE MONEGROSHUEVO  
PASTEURIZADOHUEVOS CAMPEROS  
CAMPOMAYORHUEVO COCIDO A BAJA  
TEMPERATURA CAMPOMAYOR

HUEVO CODORNIZ

¿A qué le das más **importancia** a la hora de **elegir** un producto tan básico como son los **huevos**? Unos la daréis al **sabor**, otros al **color** que dan a vuestras tortillas o bizcochos, otros a que **no salpiquen** mucho a la hora de freírlos y otros sencillamente, al **precio**.

En **COPIMA** seleccionamos **huevos frescos con distintos orígenes, calibres, tipo de cría y alimentación** para que seas tú el que puedas elegir los huevos que encajan más en tu cocina en cada momento.

Para facilitar el trabajo en cocinas profesionales también contamos con **ovoproductos envasados** y listos para su uso de forma higiénica y segura.

## INGREDIENTES ELABORACIONES DULCES



CACAO BARRY



RIFACLI ABANICOS ARTESANOS

En COPIMA contamos con una surtida variedad de ingredientes para que realices tus elaboraciones dulces.

Desde espesantes, encolantes, coberturas, cacao, azúcar, miel de la Ribagorza, obleas, tulipas, abanicos, gelatinas...



Encuentra en la App COPIMA SHOP todos los ingredientes para tus elaboraciones dulces

AZÚCAR ISOMALT  
SOC CHEF

AZÚCAR LA PERRUCHE



MIEL SOLANO

## LÁCTEOS



YOGURES LA FAGEDA

**E**n nuestra sección de lácteos encontrarás **leche**, como es obvio, pero también **bebidas vegetales** alternativas a la leche o productos **sin lactosa**.

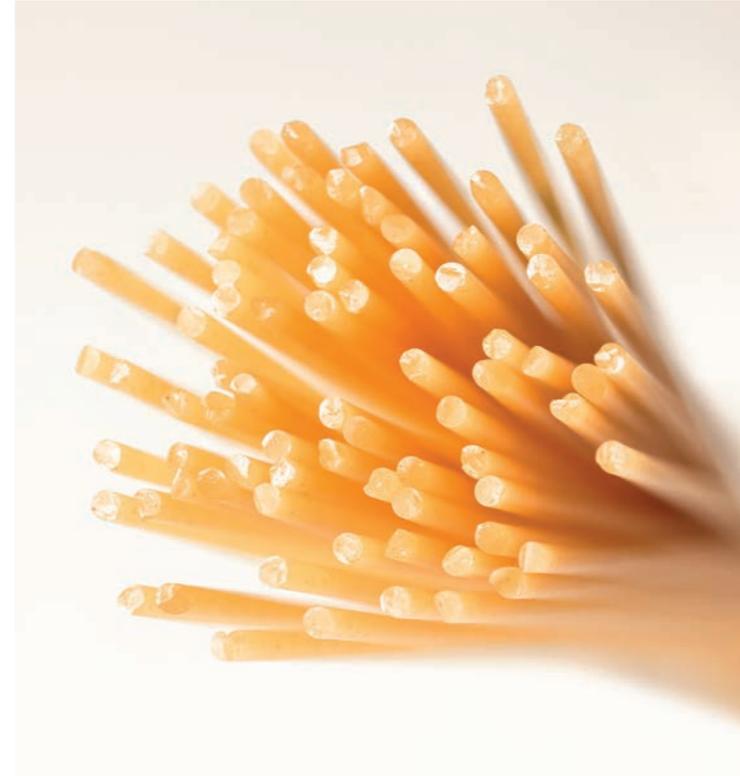
**Derivados lácteos** como nata, mantequilla, yogures y postres lácteos, completan este grupo de alimentos de los cuales elegimos marcas que ofrecen una **excelente relación calidad-precio para una cocina profesional**.

LECHE BARISTA  
KAIKULECHE DESNATADA  
PRÉSIDENTLECHE ENTERA  
EL CASTILLO

KEN CULINARIO

MANTEQUILLA BARRA  
EL CASTILLOYOGUR KAIKU SIN  
LACTOSA

## PASTA



**P**asta **seca o fresca** (que comercializamos congelada) adaptándonos a cada necesidad según marca y cantidad.

**marcas y formatos para la solución que necesita tu cocina**



500 g



3 kg



25 kg



CASARECCIA DE CECCO

TALLARÍN ESPINACAS  
ANTIPASTACANELÓN ASADO  
ANTIPASTA

ELICOIDALI GAROFALO

## PRODUCTO ORIENTAL



BAO NEGRO



GYOZA POLLO CURRY



SALSA JANG CON VINAGRE



ALGA NORI



SALSA DE SOJA SIN GLUTEN KIKKOMAN



BONITO POLVO HONDASHI



FIDEO MIE ASLI



SHICHIMI TOGARASHI

**S**eleccionamos producto oriental que va desde **producto ya elaborado** como las gyozas, que encontrarás en nuestra sección de productos congelados, como **ingredientes para tus recetas orientales**: salsas, especias, algas..., más de 110 referencias para darle a tu carta un aire asiático.

**+110 ref.**  
**producto oriental**

## SALSAS Y ALIÑOS



SALSA PINALER



ROMESCO



SALSA MEXICANA



SALSA BRAVA



ALLIOLI GIL



MOLE



SALSA VALENTINA AMARILLA



HEINZ BBQ



MAYONESA JAPONESA

**S**ea un establecimiento de comida rápida o un restaurante con estrella, en COPIMA encontrarás el aliño o salsa que necesitas.

Crear **recetas asiáticas, mexicanas o las más tradicionales** es posible si te asomas a nuestra sección de salsas y aliños.

\* Pídenos el catálogo completo de salsas y otros condimentos

## formatos



## VINAGRES



VINAGRES FORUM



VINAGRE MÓDENA



VINAGRE DE VINO BLANCO 5 L

**E**n nuestro almacén encontrarás vinagre de orígenes tan diversos como **Módena, Jerez o Penedés**, al igual que formatos para todo tipo de consumo.

# BEBIDAS



**P**ara cerrar el círculo de suministro a tu establecimiento en COPIMA te ofrecemos una pequeña selección de bebidas entre las que encontrarás las más consumidas.

**BEBIDAS SIN ALCOHOL:** Agua, refrescos, zumos o kombucha.

**BEBIDAS CON ALCOHOL:** Cerveza, vermú, sidra, vino, espumosos y destilados.

## BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZA  
RONDADORACERVEZA  
TRONZADORACERVEZA  
TRETZE PIRINEUSVERMUT ESPINALER  
NEGRE VINTAGE 1 LVERMÚ  
VALDOVINOS

VERMOUTH LONJA 1 L

ROSÉ BRUT LLOPART  
CORPINNATLEOPARDI  
CORPINNATFREIXENET VINTAGE  
RESERVA CAVA

## CERVEZA

Elegimos cervezas locales artesanas del vecino **Valle de La Fueva.**

Y damos un paso más hacia las cervezas gastronómicas, elaboradas en **El Pallars** por unos grandes microcerveceros.

## VERMÚ

De aquí cerquita o de más lejos, todo un mundo de matices para maridar tu aperitivo.

## ESPUMOSOS

Vinos espumosos con indicación CAVA y CORPINNAT.

## VINO

**E**n nuestra bodega reposan **vinos tranquilos** de **distintas denominaciones de origen**, destacando una **nutrida selección de bodegas de la DO Somontano.**

A la hora de seleccionar los vinos que comercializamos recurrimos a un **coupage de experiencia, paladar e intuición.**

Como resultado, entre nuestras referencias **encontrarás vinos referentes dentro del territorio nacional y otras pequeñas bodegas que miman sus elaboraciones** para obtener unos fabulosos caldos.

\*Estas son solo una pequeña muestra de las referencias que tenemos en COPIMA, preguntanos y **¡hablamos de vino!**

## BODEGA SOMMOS

ALQUEZ  
DO CALATAYUD

GLÁRIMA

SOMMOS  
VARIETALESSOMMOS  
COLECCIÓN

## BODEGAS OBERGO



CAMELOS



LÁGRIMAS

EXPRESIÓN BLANCO  
OBERGO

ANTIQUA

## BATÁN DE SALAS DE BEROZ



BATÁN DE SALAS

BATÁN DE SALAS  
MONOVARIETALES

DE BEROZ



PASOTISMO

## LUIS OLIVÁN VINOS Y VIÑEDOS



BESPÉN

CLARETE  
LUIS OLIVÁNAINZÓN  
DO CAMPO BORJA  
LUIS OLIVÁNLAS PILAS  
LUIS OLIVÁN



# CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

**E**l café es el último sabor con el que se cierra una comida, por eso elegir una marca de calidad es sinónimo de éxito.

**¿qué ofrecemos en COPIMA con nuestras soluciones de café de la marca Illy?**



Garantía de **calidad constante**.



**Marca consolidada** que justifica una subida de precio del café al público, que está dispuesto a asumirlo.



Más **visibilidad** e imagen en el punto de venta.



**Prestigio** para el establecimiento por tener una marca premium de café.



**Mayor rendimiento por kg** respecto a otras marcas.



**Atención personalizada.**



**C**oncierta una visita con nuestro asesor comercial especialista ILLY llamándonos al 974 54 51 77.

# ¿EMPEZAMOS A TRABAJAR JUNTOS?

todos los  
alimentos  
que necesita  
una cocina  
profesional

formatos  
adaptados  
a cocinas  
industriales  
y comercios

personalización  
de cortes en  
carnes  
y pescados  
frescos

sistema  
de calidad  
iso 9001-  
2015 que  
garantiza  
la mejora  
continua de  
todos los  
procesos de  
trabajo

asesoramiento  
gastronómico  
para el diseño  
de tu carta

ahorro en  
tiempo y dinero  
al concentrar  
compras en un  
único proveedor

servicio de  
reparto  
adaptado a  
rutas y fechas  
de alta  
demanda

envíos  
en 24h

atención  
personalizada  
durante todo el  
proceso de venta  
y postventa

seguimos las  
tendencias  
gastronómicas  
para ofrecerte  
siempre lo último

app de clientes  
para que  
puedas  
comprar 24h  
365 días



Nos hemos presentado, te hemos contado lo que podemos aportar a tu negocio, así que ahora solo nos queda sumar a tu equipo de cocina y decir eso de...

**¡oído  
COPIMA!**





[www.copima.es](http://www.copima.es)