CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Años de oficio. Cocinando para ti.

Elaborados con recetas tradicionales, ingredientes seleccionados y el mismo cuidado de siempre.



690 266 825

dongermanelaboraciones@gmail.com

dongerman.es

Catálogo actualizado en septiembre de 2026 · 15 productos

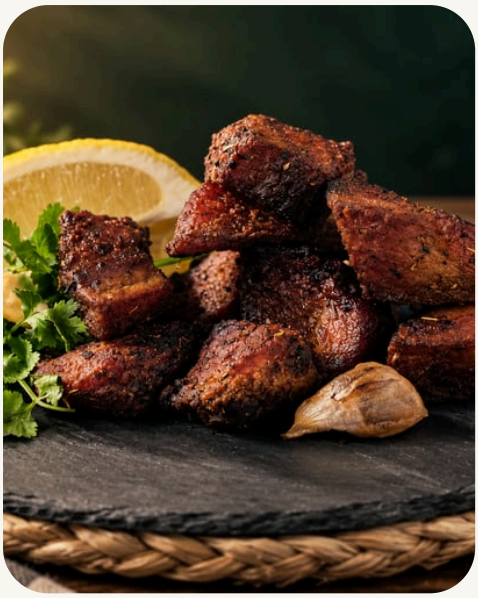
CHICHARRONES

Chicharrones

Crujientes por fuera, tiernos por dentro.

La receta de siempre, cocinada despacio hasta conseguir el punto exacto de textura y sabor.





CHICHARRONES

Chicharrón Confitado al Ajo

Al horno, con ajo entero y especias.

FORMATO

Bolsa 500 g · Bolsa 1500 g

CONSERVACIÓN

Refrigerado entre 1°C y 4°C. Consumo preferente: 2 meses desde la fecha de elaboración. Una vez abierto, consumir en 5 días.

INGREDIENTES

Papada de cerdo, Ajo entero, Orégano, Concentrado de caldo de pollo (contiene apio y huevo), Sal

ALÉRGENOS

Contiene **apio** y **huevo**.

MODO DE EMPLEO

Manteniendo la cadena de frío. En perol: calentar a temperatura máxima con manteca de cerdo o aceite de girasol, removiendo hasta el punto óptimo. En freidora: 180°C durante 5-7 minutos. Escurrir sobre papel absorbente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**552 kcal**
Grasas	**41,7 g**
De las cuales saturadas	**37,6 g**
Hidratos de carbono	**2,0 g**
De los cuales azúcares	**0 g**
Proteínas	**>2,1 g**
Sal	**4,6 g**

RECETAS CON ESTE PRODUCTO


Huevos rotos con Chicharrón Confitado al Ajo y patatas paja


Crema de calabaza asada con crujiente de Chicharrón Confitado al Ajo


Migas andaluzas con Chicharrón Confitado al Ajo

PRODUCTOS MECHADOS

Productos Mechados

Cocinados a fuego lento, listos para disfrutar.

Carnes mechadas con horas de cocción lenta que concentran todo el sabor de la receta tradicional.





PRODUCTOS MECHADOS

Cabeza Andaluza (Carne Mechada)

Firme pero jugosa, fácil de cortar en lonchas finas.

FORMATO

Pieza entera (según peso) · Media pieza (según peso) · Loncheado ~250 g

CONSERVACIÓN

Refrigerado entre 0°C y 4°C: 60 días. Una vez abierto, consumir en un plazo máximo de 5 días. No congelar.

INGREDIENTES

Cabeza de lomo de cerdo, Vino manzanilla (contiene sulfitos), Cebolla, Ajo, Zanahoria, Laurel, Pimienta negra, Clavo, Orégano, Comino, Pimentón, Nuez moscada, Sal, Aceite de oliva

ALÉRGENOS

Contiene **sulfitos**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**148 kcal**
Grasas	**7,76 g**
De las cuales saturadas	**3,08 g**
Hidratos de carbono	**<1,34 g**
De los cuales azúcares	**0,71 g**
Proteínas	**18,38 g**
Sal	**1,56 g**

RECETAS CON ESTE PRODUCTO



Croquetas cremosas de Carne Mechada



PRODUCTOS MECHADOS

Lomo Andaluz (Lomo al Jerez)

Al horno con vino manzanilla y especias.

FORMATO

Pieza entera (según peso) · Media pieza (según peso) · Loncheado ~250 g

CONSERVACIÓN

Refrigerado entre 0°C y 4°C: 60 días. Una vez abierto, consumir en un plazo máximo de 5 días. No congelar.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, Vino manzanilla (contiene sulfitos), Cebolla, Ajo, Zanahoria, Laurel, Pimienta negra, Clavo, Orégano, Comino, Pimentón, Nuez moscada, Sal, Aceite de oliva

ALÉRGENOS

Contiene **sulfitos**.



PRODUCTOS MECHADOS

Costilla de Cerdo Mechada

Costilla tierna, cocinada hasta despegarse del hueso.

FORMATO

500 g · 1 kg

CONSERVACIÓN

Refrigerado entre 0°C y 4°C. También apta para congelación.

INGREDIENTES

Costilla de cerdo, Sal, Especias naturales

RECETAS CON ESTE PRODUCTO



Costilla de Cerdo Mechada con puré de boniato y crujiente de cebolla

MONTADITOS

Montaditos

El aperitivo listo, a tu manera.

Pequeños bocados pensados para compartir, listos para calentar y servir en cualquier ocasión.





MONTADITOS

Montadito de Pringá

La mezcla tradicional andaluza, lista para disfrutar.

FORMATO

Unidad · Caja 20 uds.

CONSERVACIÓN

Congelado a -18°C. Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C una vez descongelado; consumir en el día tras cocinar.

INGREDIENTES

Pan (contiene gluten), Paleta de cerdo, Morcilla serrana, Chorizo ibérico, Papada de cerdo, Sal, Especias naturales

ALÉRGENOS

Contiene **gluten**. No contiene lactosa. No contiene huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**320 kcal**
Grasas	**28 g**
De las cuales saturadas	**10 g**
Hidratos de carbono	**2 g**
De los cuales azúcares	**0,5 g**
Proteínas	**14 g**
Sal	**2,5 g**



MONTADITOS

Montadito de Piripi

Lomo adobado, queso y un toque de mayonesa.

FORMATO

Unidad · Formato catering

CONSERVACIÓN

Congelado entre -18°C y -22°C. Descongelar en refrigeración antes de calentar.

INGREDIENTES

Pan (contiene gluten), Lomo adobado, Queso (contiene lactosa), Mayonesa, Aceite de girasol, Sal

ALÉRGENOS

Contiene **gluten** y **lactosa**.

MODO DE EMPLEO

Descongelar en cadena de frío. En plancha a temperatura máxima, 3-4 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**324 kcal**
Grasas	**28%**
De las cuales saturadas	**9,7 g**
Hidratos de carbono	**<0,5 g**
Proteínas	**18 g**
Sal	**1,2 g**



MONTADITOS

Mini Serranito de Lomo

Lomo, pimiento y jamón en un bocado.

FORMATO

Unidad

CONSERVACIÓN

Congelado entre -18°C y -22°C. Una vez descongelado, consumir en el día.

INGREDIENTES

Pan, Cinta de lomo, Pimiento, Jamón, Aceite de girasol, Sal

ALÉRGENOS

Gluten.

MODO DE EMPLEO

Descongelar en cadena de frío. En plancha a temperatura máxima, 3-4 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**324 kcal**
Grasas	**28%**
De las cuales saturadas	**9,7 g**
Hidratos de carbono	**<0,5 g**
Proteínas	**18 g**
Sal	**1,2 g**



MONTADITOS

Mini Serranito de Pollo

Pechuga, pimiento y jamón, en versión suave.

FORMATO

Unidad

CONSERVACIÓN

Congelado entre -18°C y -22°C. Una vez descongelado, consumir en el día.

INGREDIENTES

Pan, Pechuga de pollo, Pimiento, Jamón, Aceite de girasol, Sal

ALÉRGENOS

Gluten.

MODO DE EMPLEO

Descongelar en cadena de frío. En plancha a temperatura máxima, 3-4 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**373 kcal**
Grasas	**28%**
De las cuales saturadas	**9,7 g**
Hidratos de carbono	**<0,5 g**
De los cuales azúcares	**1,0%**
Proteínas	**18 g**
Sal	**1,2 g**



MONTADITOS

Montadito de Chorizo Picante y Queso Azul

Sabor intenso para paladares atrevidos.

FORMATO

Caja 20 uds. (1,6 kg)

CONSERVACIÓN

Congelado a -18°C. Descongelar en refrigeración a 4°C; una vez descongelado no volver a congelar.

INGREDIENTES

Pan tipo baguette (contiene gluten), Chorizo picante, Queso azul (contiene lactosa), Aceite de oliva virgen extra, Hierbas aromáticas

ALÉRGENOS

Contiene **gluten** y **lactosa**.

MODO DE EMPLEO

Calentar en plancha a 180°C durante 5-7 minutos antes de servir.

Don Germán

MONTADITOS

Montadito de Carne Mechada y Queso Payoyo

Nuestra carne mechada casera con queso payoyo fundido.

FORMATO

Caja 20 uds. (1,6 kg)

CONSERVACIÓN

Congelado a -18°C. Descongelar en refrigeración a 4°C; una vez descongelado no volver a congelar.

INGREDIENTES

Pan tipo baguette (contiene gluten), Cabeza andaluza (carne mechada, contiene sulfitos), Queso payoyo (contiene lactosa), Aceite de oliva virgen extra

ALÉRGENOS

Contiene **sulfitos**, **gluten** y **lactosa**.

MODO DE EMPLEO

Calentar en plancha a 180°C durante 5-7 minutos antes de servir.

PESCADOS Y EMPANADOS

Pescados y Empanados

El mar, con el mismo cuidado artesanal.

Selección de pescados y empanados elaborados con el mismo mimo que el resto de nuestra gama.





PESCADOS Y EMPANADOS

Pavía de Bacalao

El clásico rebozado andaluz.

FORMATO

Caja 1 kg · Caja 6 kg · Formato catering

CONSERVACIÓN

Congelado a -18°C. Consumir preferentemente en los 6 meses desde el envasado.

INGREDIENTES

Bacalao, Harina (contiene gluten), Maizena, Ajo, Levadura, Sal

ALÉRGENOS

Contiene **pescado** y **gluten**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**324 kcal**
Hidratos de carbono	**15,2 g**
De los cuales azúcares	**1,83%**
Proteínas	**9,12%**
Sal	**1,20 g**



PESCADOS Y EMPANADOS

Tortilla de Camarones

La receta gaditana de toda la vida.

FORMATO

Unidad · Caja 36 uds.

CONSERVACIÓN

Congelado a -18°C. Consumir preferentemente en los 6 meses desde el envasado.

INGREDIENTES

Maizena (harina de maíz), Camarón congelado, Aceite de girasol, Cebolla, Sal, Perejil

ALÉRGENOS

Contiene **crustáceos**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**265 kcal**
Grasas	**14,5 g**
De las cuales saturadas	**1,8 g**
Hidratos de carbono	**22 g**
De los cuales azúcares	**1,2 g**
Proteínas	**12 g**
Sal	**1,3 g**

RECETAS CON ESTE PRODUCTO



Tartar de tomate y aguacate con Tortilla de Camarones crujiente

ESPECIALIDADES

Especialidades

Platos cocinados, listos para calentar y disfrutar.

Elaboraciones más completas, cocinadas en salsa artesanal, pensadas para quienes buscan un plato ya resuelto sin renunciar al sabor casero.





ESPECIALIDADES

Solomillo al Whisky

El clásico de siempre, con nuestra salsa de producción propia.

FORMATO

Bandeja 1 kg

CONSERVACIÓN

Congelado entre -18°C y -22°C. Una vez descongelado, consumir en el día.

INGREDIENTES

Solomillo de cerdo, Salsa al whisky de producción propia

ALÉRGENOS

Puede contener trazas de pescado, crustáceos y moluscos.

MODO DE EMPLEO

Descongelar en cadena de frío. En plancha a temperatura máxima, 3-4 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**228 kcal**
Grasas	**50,4%**
De las cuales saturadas	**4,51%**
Hidratos de carbono	**2,3%**
Proteínas	**21,1%**
Sal	**2%**

RECETAS CON ESTE PRODUCTO



Nido de Patatas Paja con Solomillo al Whisky



ESPECIALIDADES

Pringá

Para acompañar guisos o untar sobre pan.

FORMATO

Bandeja 500 g · Bandeja 1 kg

CONSERVACIÓN

Congelado a -18°C. Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C una vez descongelado; consumir en 5 días.

INGREDIENTES

Paleta de cerdo, Morcilla serrana, Chorizo ibérico, Papada de cerdo, Sal, Especias naturales

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

MODO DE EMPLEO

Como acompañamiento de guisos o para untar sobre pan.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**320 kcal**
Grasas	**28 g**
De las cuales saturadas	**10 g**
Hidratos de carbono	**2 g**
De los cuales azúcares	**0,5 g**
Proteínas	**14 g**
Sal	**2,5 g**

RECETAS CON ESTE PRODUCTO


Empanadillas de hojaldre rellenas de Pringá


Berza sevillana con Pringá


Rosca de Pringá estilo Semana Santa


Flamenquín relleno de Pringá


Nachos de Pringá con queso fundido y pico de gallo



ESPECIALIDADES

Cachopo de Cabeza de Lomo Ibérico

Empanado y relleno de queso, queso payoyo y jamón serrano.

FORMATO

Unidad (350 g aprox.)

CONSERVACIÓN

Congelado a -18°C o inferior. Vida útil de 6 meses desde la elaboración. Una vez descongelado, no volver a congelar.

INGREDIENTES

Cabeza de lomo ibérico, Queso (contiene lactosa), Queso Payoyo (contiene lactosa), Jamón serrano, Pan rallado (contiene gluten), Preparado ligante (contiene huevo), Sal, Pimienta

ALÉRGENOS

Contiene **lactosa**, **huevo** y **gluten**.

MODO DE EMPLEO

Producto precocinado: debe calentarse/cocinarse completamente antes de su consumo. Descongelar en refrigeración; una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL · por 100 g

Valor energético	**200 kcal**
Grasas	**10,0 g**
De las cuales saturadas	**4,0 g**
Hidratos de carbono	**10,0 g**
De los cuales azúcares	**1,0 g**
Proteínas	**17,0 g**
Sal	**2,0 g**

¿Eres profesional?

Descubre nuestras condiciones especiales para hostelería y distribución.

dongerman.es