BOLÍSSIM®
GASTRONOMIA ARTESANAL
www.bolissim.com
CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR
artesania
comunitat valenciana

Nuestros productos

Napoleons de Vilafranca

Napoleons de bacalao

Bolo de Castelló

Croquetas de Bolo

Crep de bolo a la sidra

Patatas rellenas de bacalao

Patatas rellenas

Canelones de montaña

Canelones de montaña con bechamel

Lasaña boloñesa artesana

Pelotas vegetarianas

Pelotas para caldo

Burger vegana

Albóndigas con sepia

Conserva de cerdo

Paté vegano

Paté vegano

Napoleons
de Vilafranca

Vilafranca: altitud, frío, nieve, montaña, y entre las paredes de 'Pedra en sec', ganados que pastan libres. El cordero es nuestra carne por excelencia, y de él elaboramos los sabrosos Napoleons de Vilafranca, un juego de texturas para el comensal.

Ingredientes:

Cordero, pollo, cebolla, puerro, zanahoria, vino blanco, oblea, huevo (rebozado), pan rallado (rebozado), sal y pimienta.

-18°

Napoleons
de bacalao

Los «Napoleons d'Abadejo» los elaboramos con bacalao, patata, ajo, perejil, aceite de oliva y ajo. En los pueblos de Castellón siempre se ha consumido mucho el bacalao en salazón. Su nombre más común es el de «abadejo». Su fácil conservación en sal hacía de este producto una opción muy utilizada por las gentes de interior para comer pescado regularmente.

Ingredientes:

Patata, bacalao, aceite de oliva, ajo, huevo, oblea (rebozado), sal y pimienta.

-18°

Bolo de Castelló

Una de las provincias más montañosas del país, ha de tener los mejores ingredientes y productos del país. El Bolo de Castelló es uno de esos productos únicos, es nuestra insignia. Arroz, cebolla, manteca de cerdo, sangre de cerdo, harina… se mezclan para conseguir un sabor único y maravilloso. Simplemente a la plancha, o introducido en alguna olla de cuchara, complementan una comida perfecta.

Ingredientes:

Cebolla, arroz, sangre de cerdo, harina, manteca de cerdo, canela, sal, pimienta.

0°

Fecha de caducidad: **45 días**

Croquetas de Bolo

Las Croquetas de Bolo son nuestras deliciosas perlas. Su interior es de una perfecta crema de 'Bolo de Castelló', y el exterior está rebozado de crocante de 'Bolo de Teruel'. El resultado es una crujiente y melosa croqueta, lista para hacerte disfrutar.

Ingredientes:

Bolo de Castelló, bolo de Teruel, leche, mantequilla, cebolla, harina, huevo, sal.

-18°

Patatas rellenas

Come de manera artesanal y en casa,
aprovecha tu tiempo al máximo,
y disfruta como nunca de recetas…
¡suculentas y buenísimas!
Calentar 5 minutos en el microondas.

5:00

Ingredientes:

Patata, carne de cerdo picada, jamón, panceta de cerdo, leche entera, mantequilla, boletus, copos de avena, aceite de girasol, ajo, sal, especias.

-18°

Patatas rellenas de bacalao

Come de manera artesanal y en casa,
aprovecha tu tiempo al máximo,
y disfruta como nunca de recetas…
¡suculentas y buenísimas!
Calentar 5 minutos en el microondas.

5:00

Ingredientes:

Patata, bacalao, aceite de oliva virgen extra, huevo, ajo, perejil, mozzarela, especias, aceite de oliva virgen, sal, pimienta.

-18°

Pelotas para caldo

Una elaboración de las de toda la vida. Jamón de Teruel DO, quesos de Tronchón, pan de pueblo… le atribuyen un sabor familiar y exquisito a las Pelotas para caldo.

Ingredientes:

Pan rallado, caldo de carne, azafrán de La Mata, huevo, queso de oveja de Tronchón, manteca de cerdo, panceta de cerdo, jamón de Teruel D.O., perejil, ajo, sal y pimienta.

0°

Fecha de caducidad: **37 días**

Pelotas vegetarianas

Bolíssim elabora las Pelotas vegetarianas a base de berenjena, boletus, espárragos trigueros, queso de Tronchón, pan de pueblo… ideal para comensales inquietos y a la vez tradicionales.

Ingredientes:

Pan rallado, caldo de verduras, huevo, queso de oveja de Tronchón, berenjena, boletus edulis, perejil, ajo, sal y pimienta.

-18°

Crep de bolo
a la sidra

Come de manera artesanal y en casa,
aprovecha tu tiempo al máximo,
y disfruta como nunca de recetas…
¡suculentas y buenísimas!
Calentar 5 minutos en el microondas.

5:00

Ingredientes:

Elaborados con nuestro Bolo de Castelló y una deliciosa salsa de sidra y mantequilla.

-18°

Lasaña boloñesa
artesana

5:00

Come de manera artesanal y en casa,
aprovecha tu tiempo al máximo, y disfruta como
nunca de recetas… ¡suculentas y buenísimas!
Calentar 5 minutos en el microondas.
(HORNO: quitar de la bandeja
y hornear 20 minutos a 180 °C)

Ingredientes:

Carne de cerdo picada, tomate, cebolla, puerro, zanahoria, leche entera, mantequilla, harina de trigo, pasta de huevo, queso, salsa de soja, aceite de oliva, pimentón dulce, sal, azúcar, pimienta.

-18°

Canelones de montaña

'No son unos canelones cualquiera. Como siempre, sin conservantes, ni colorantes, ni potenciadores de sabor. En Bolíssim los cocinamos con pollo de corral, gallina, lomo de cerdo, panceta curada, bechamel de leche de oveja de Els Masets, cebolla caramelizada… Y todo con producto de proximidad, de nuestros productores Dels Ports ¡UNA DELICIA!.

Directamente congelados, cubrirlos con salsa bechamel, espolvorear con queso al gusto, y gratinar en el horno hasta que doren. ¡A disfrutar!

Ingredientes:

Lomo de cerdo, panceta de cerdo, careta de cerdo, pollo, leche de oveja de Els Masets, hígado de cerdo, miel de Viu Els Ports, cebolla, licor d'Herbés, mantequilla, ajo, tomate, sal y pimienta.

CANELONES de montaña

-18°

Canelones de montaña con bechamel

5:00

Come de manera artesanal y en casa, aprovecha tu tiempo al máximo, y disfruta como nunca de recetas… ¡suculentas y buenísimas!
Calentar 5 minutos en el microondas.
(HORNO: quitar de la bandeja y hornear 20 minutos a 180 °C)
Elaborados con nuestros **Canelones de Montaña**

CANELONES de montaña

-18°

Ingredientes:

Bechamel casera, lomo de cerdo, panceta de cerdo, careta de cerdo, pollo, leche de oveja de Els Masets, hígado de cerdo, miel de Viu Els Ports, cebolla, licor d'Herbés, mantequilla, ajo, tomate, sal y pimienta.

Albóndigas
con sepia

Come de manera artesanal y en casa, aprovecha tu tiempo al máximo, y disfruta como nunca de recetas… ¡suculentas y buenísimas!
Calentar 5 minutos en el microondas.

5:00

Ingredientes:

Carne de cerdo picada, sepia, azafrán de La Mata, guisantes, tomate, cebolla, vino blanco, caldo de pollo, puerro, almendra común, ñora, aceite de oliva, ajo perejil sal, pan, huevo, leche entera, pimienta.

-18°

Callos de ternera
con garbanzos y chorizo

5:00

Come de manera artesanal y en casa, aprovecha tu tiempo al máximo, y disfruta como nunca de recetas… ¡suculentas y buenísimas!
Calentar 5 minutos en el microondas. (HORNO: quitar de la bandeja y hornear 20 minutos a 180 °C)

Ingredientes:

Callos de ternera, garbanzos, chorizo, almendra, tomate, huevo duro, ajo, verduras y pimentón.

-18°

Croquetas
de gamba roja

Croqueta cremosa de gamba roja, elaborada artesanalmente y de un sabor intenso pero fino. Rebozada con 'panko'.

Ingredientes:

Gamba roja, leche, harina, mantequilla, salsa de tomate, ajo, brandy, salsa de soja, sal y aceite de oliva.

-18°

Hamburguesas
veganas

Burger vegana muy equilibrada nutricionalmente. Ideal tanto para comer en plato como en pan de hamburguesa.

BURGER Vegana

Ingredientes:

Pataca, mijo, arroz blanco, puerro, cebolla, alubias blancas, vino blanco, copos de avena, salsa de soja, comino, perejil, aceite de oliva, sal, pimienta.

-18°

Paté vegano
de tomate y almendras

En Bolíssim hemos fusionado la 'Tomata de penjar del mas dels Fumeros', 'Ametlles d'Albocàsser', 'Oli de Cabanes', para cocinar un Paté Vegano que debes probar. Una elaboración innovadora con producto local y de proximidad.

Ingredientes:

Tomate de colgar, almendra de Albocàsser, lentejas, aceite de oliva, zumo de limón, sésamo, salsa de soja, ajo, sal y pimienta.

No necesita refrigeración

Fecha de caducidad: **14 meses**

Paté vegano
de alcachofa y trufa

'Trufa Negra Dels Ports', 'Alcachofa de Benicarló', 'Ametlles d'Albocàsser', 'Oli de La Barona', para cocinar un Paté Vegano espectacular. Una elaboración suculenta y muy fina con producto local y de proximidad.

Ingredientes:

Alcachofa de Benicarló, almendra de Albocàsser, trufa negra Dels Ports, aceite de oliva, cebolla, puerro y sal.

No necesita refrigeración

Fecha de caducidad: **14 meses**

Conserva
de cerdo

Bolíssim cocina una de las elaboraciones más antiguas y tradicionales de la provincia de Castelló y sus alrededores, la Conserva de cerdo. La excelente calidad de todos sus ingredientes hace que su carne tenga un sabor y textura como los de antaño.

Ingredientes:

Lomo de cerdo, costilla de cerdo, aceite de oliva, aceite de girasol, sal, pimienta.

No necesita refrigeración

Fecha de caducidad: **14 meses**

BOLÍSSIM
GASTRONOMIA ARTESANAL

"Nos encantan los sabores tradicionales"

·BOLÍSSIM·
GASTRONOMIA ARTESANAL
www.bolissim.com
CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR
artesania
comunitat valenciana
BOLÍSSIM S.L. Polígono Industrial La Fos, s/n 12150
Vilafranca, Castelló - Tel. 618 909 753 / 660 233 776