

ESPECIAL

Otoño Invierno!

OFERTAS VÁLIDAS PARA TODAS LAS SUCURSALES DEL 06/05 AL 19/05/2024

**OFERTAS, PROMOS,
Y COSAS RICAS
PARA PASAR
EL FRIO!**

CONOCELAS!

MAYORISTA

YAGUAR

RECETAS

RAVIOLES 4 QUESOS

INGREDIENTES

- 1/2 taza de queso cuartirolo rallado
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de queso gruyere rallado
- 1/3 de taza de parmesano rallado
- 1 cucharada de queso roquefort
- 1 taza de crema doble
- 2 cucharadas de manteca
- 2 cucharadas de harina
- Una pizca de pimienta
- Ravioles "La Salteña"

PREPARACIÓN

Derretí en una olla la manteca.

Retírala del fuego y agregá la harina y la leche, revolviendo continuamente para no formar grumos.

Llevalá al fuego y agregá los quesos gruyere, parmesano, cuartirolo y roquefort, la crema doble y la pizca de pimienta.

Calentá y revolvé continuamente sin dejar hervir.

Servir sobre los ravioles cocidos y escurridos.



MAYORISTA
YAGUAR

ESPECIAL
OTOÑO
Invierno!



\$12.299 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

QUESO REGGIANITO
LA PAULINA X KG
Cód. 4002

\$14.499 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

QUESO SARDO
VERONICA X KG
Cód. 82109

\$1.599 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

QUESO RALLADO
LA SERENISIMA X 70 GRG
Cód. 77058

\$1.999 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

RAVIOLES LA SALTEÑA
JAM/QUE-4QUE X 450 GRG
Cód. 76532,76531



\$1.099 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

TAPAS PARA PASCUALINA
VILLA DAGRI HOJALDRE
X 400 GRG Cód. 77191

\$1.099 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

TAPA DE EMPANADA VILLA
DAGRI ROTISERA 12 UNID
X 450 GRG. Cód. 77190

15%
DESCUENTO

DULCES DE BATATA
Y MEMBRILLO
Cód. TODOS

\$1.065 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

GRASA VACUNA
X 500 GRG
Cód. 6516,5488

EXCESO EN GRASAS
TOTALES
Ministerio de Salud

EXCESO EN GRASAS
SATURADAS
Ministerio de Salud

EXCESO EN SODIO
Ministerio de Salud

EXCESO EN CALORÍAS
Ministerio de Salud

RECETAS

LOCRO CRIOLLO

INGREDIENTES

- 300 gr maíz blanco partido
- 200 gr poroto pallares blanco
- 200 gr panceta
- 150 gr chorizo criollo
- 1/2 chorizo colorado
- 200 gr pechito de cerdo
- 200 g de falda
- 1 cebolla
- 500 gr calabaza
- 100 gr cebolla de verdeo
- 1 taza de aceite mezcla
- Pimentón y ají molido
- 1/2 taza de agua

PREPARACION

Remojar los porotos pallares y el maíz blanco 24 horas antes de preparar el guiso (guardar en recipiente con agua en heladera). Cortar en cubos todos los ingredientes.

Cocinar en una cacerola el maíz junto con los porotos, la calabaza y la cebolla con 2 litros de agua. Revolver con cuchara de madera cada 15 minutos.

Pasada una hora de cocción sumar las carnes. Revolver.

LA SALSA PICANTE

Picar la cebolla de verdeo y verterla en una ollita con el aceite a baja temperatura. La idea es que se cocine lento y no quede crujiente. Añadir 2 cucharadas de pimentón y 2 cucharadas de ají molido a medio vaso de agua y sumarlo al aceite. Mezclar. Cocinar 5 minutos más y retirar. Servir el locro bien caliente en cazuela de barro y la salsa picante en recipiente aparte para incorporar a gusto.



15% DESCUENTO

LONGANIZA, CHORIZO COLORADO Y PANCETA
Cód. TODOS



ESPECIAL
OTOÑO
Invierno!

MAYORISTA
YAGUAR



\$904 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

LENTEJA SAN REMO
PAQUETE X 400 GRS
Cód. 35206,



\$599 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

MAIZ PISINGALLO SAN REMO
X 400 GRS
Cód. 35208,



\$730 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

MAIZ PISADO SAN REMO
BCO.400GR
Cód. 35221



\$399 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

SAL SAN REMO FINA X
500 GRS
Cód. 10105,



\$599 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 4 UN.

TOMATE NOEL PERITA
X 400 GRS
Cód. 28938,



\$677 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 4 UN.

SALSA KNORR POMAROLA/
PIZZA X 340 GRS
Cód. 76113,76114,

ESPECIAL
OTOÑO
Invierno!

MAYORISTA
YAGUAR



\$1.199 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

FIDEOS DON FELIPE TALLARIN/
SPAGUETTI X 500 GRS.

Cód. 15008,83786

RECETAS

SOPA ITALIANA DE POLLO Y TALLARINES

INGREDIENTES

- 1 Cucharada de aceite de oliva o de girasol
- 2 Pechugas de pollo cortadas en pedacitos
- 1 Cebolla mediana, picada (1/2 taza)
- 1 Cubito de caldo de pollo
- 3 Zanahorias medianas, rebanadas (1 1/2 taza)
- 2 Tazas de brócoli fresco
- 1 1/2 Tazas de tallarines con huevo medianos.
- 1 Cucharadita de hojas de albahaca, secas
- 1/2 Cucharadita de mezcla de ajo y pimienta
- 1/4 Taza de queso parmesano, rallado

PREPARACION

En una olla o cacerola, calentar el aceite a fuego medio. Añadir el pollo, cocinar de 4 a 6 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que ya no tenga un color rosado en el centro. Añadir la cebolla, cocinar de 2 a 3 minutos, revolviendo hasta que esté blanda. Añadir el caldo y las zanahorias. Calentar hasta hervir. Bajar el fuego a medio, y cocinar 5 minutos más. Añadir el brócoli, los tallarines, la albahaca y la mezcla de ajo y pimienta. Calentar hasta hervir. Cocinar a fuego lento, sin tapar, de 8 a 10 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que las verduras y los tallarines estén blandos. Espolvorear queso sobre cada porción y servir.



15% DESCUENTO

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

ESPECIAS Y CONDIMENTOS ALICANTE

Cód. 76044, 79187,76043



\$1.089 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

CALDOS KNORR VERD/
GALL/CARNE X 12 UNID

Cód. 79953,79954,79955,



\$799 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

POLENTA PRESTOPRONTA
X 490 GRS

Cód. 1518



\$2.899 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 4 UN.

ARROZ GALLO ORO
PARBOIL CAJA X 1 KG

Cód. 15



\$1.149 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

SEMOLA VITINA CLASICA
F.CALCIO X 250 GRS

Cód. 25880



\$809 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

SOPAS KNORR CASERA X
107,5GR VEGETALES/LETRAS-
VEG./CARACOLITOS TRICOLOR

Cód. 79956,79958

MAYORISTA
YAGUAR

ESPECIAL
OTOÑO
Invierno!

RECETAS

GALLETAS DE AVENA, CAFÉ Y CHOCOLATE

Prepara unas deliciosas galletas de avena, café y chocolate. ¡No podrás parar de comer estas cookies!

Con unos pocos ingredientes y unos sencillos pasos, conseguirás una receta de galletas rápida y muy fácil de elaborar.

Son perfectas para acompañar con una buena taza de café en el desayuno o a media tarde. Su suave toque a café y su textura crujiente, las hacen muy adictivas.

INGREDIENTES

- 1 taza de copos de avena
- 1/2 taza de harina de trigo o de avena
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharada de café instantáneo
- 1 huevo
- 70 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de esencia vainilla
- Una pizca de sal
- Chips o pepitas de chocolate

PREPARACIÓN

Mezclá en un recipiente, el huevo, el azúcar, la esencia de vainilla y la manteca (tipo pomada). Remové bien hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados.

A continuación, incorporá todos los ingredientes secos: avena, harina, polvo de hornear, café instantáneo, canela, sal y las pepitas de chocolate. Mezcla bien con las manos para formar una masa homogénea y firme.

Guardá en la heladera durante unos 30 minutos para que asiente la masa y sea más fácil de manejar. Sacá la masa de la heladera, y poné papel vegetal o una fuente de silicona en la bandeja del horno.

Horná a 180°C (con el horno previamente calentado) durante unos 10-15 minutos. (El tiempo variará en función del tamaño y tipo de horno, sacalas cuando empiecen a dorarse, ya que si las dejás mucho tiempo se quedarán secas).

Cuando estén listas, sacá las galletas y dejalas enfriar en un plato. Una vez frías, guardalas en un tarro hermético para tenerlas siempre disponibles.

¡Ya puedes disfrutar de estas deliciosas galletas de avena y café!



\$999 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 4 UN.

YERBA CACHAMATE ROSA /AMARILLA X 500 GRS

Cód. 29036,3609,



15% DESCUENTO

LLEVANDO MÍNIMO 4 UN.

YERBA LA MERCED X 500 GRS

Cód. 27740,27741,27742



\$4.839 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

CAFÉ CABRALES LA PLANTA FRASCO X 170 GRS

Cód. 81218



\$3.025 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

CAFÉ LA VIRGINIA CAPUCC. X 10 SOB. X 12,5 GRS

Cód. 12267,



\$1.689 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

EDULCORANTE HILERET SWEET FORTE X 200 ML

Cód. 77706



\$1.029 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

AZÚCAR HILERET LIGHT X 250 GRS

Cód. 10492,



ESPECIAL OTOÑO Invierno!

LA IMPORTANCIA DE UN BUEN DESAYUNO

El desayuno es considerado la comida más importante del día, debido a que los alimentos que se ingieren son los primeros después de un largo período de ayuno derivado de las horas en las que se está dormido

Un desayuno óptimo debe incluir:

- **Pan y cereales** de preferencia integrales que le brinden al cuerpo fibra y carbohidratos que aportan energía, vitaminas y minerales.
- **Lácteos bajos en grasa** que aportan proteínas, calcio y vitaminas.
- **Frutas** que proporcionan agua, vitaminas, minerales y fibra.
- **Alimentos proteínicos** que proporcionan proteínas, grasa, vitaminas y minerales.

Recuerda el desayuno forma parte de nuestros hábitos saludables, no olvides realizarlo diariamente.



MAYORISTA
YAGUAR



\$969 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

CACAO EN POLVO NESQUIK
X 180 GRS
Cód. 78797



\$1.569 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

CACAO EN POLVO TODDY
EXTREMO X 360 GRS
Cód. 5995



\$1.899 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

DULCE DE LECHE COLONIAL
CALCIO X 400 GRS.
Cód. 77051



15%
DESCUENTO

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

MERMELADA
ARCOR X 454 GRS.
Cód. 79234, 79235, 79242



\$1.515 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

MIEL ALELUYA LIQUIDA
S/TACC POTE X 190 GR
Cód. 75804



\$865 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

GALLETITAS PEPITOS
REGULAR QI X 119 GRS
Cód. 76738



\$945 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

GALLETITAS REX/KESITAS
X 125 GRS
Cód. 11615, 11717,



20%
DESCUENTO

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

TOSTADAS DE ARROZ
Cód. 29877, 35438, 35586



RECETAS

CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES

- 400 g de chocolate negro en tableta
- 1 litro de leche entera
- 1 rama de canela para aromatizar
- Opcional: 30 g de azúcar



15% DESCUENTO

LLEVANDO MÍNIMO 2 UN.

CHOCOLATE AGUILA TAZA
Cód. 29931,428,44,75094

PREPARACIÓN

En una ollita calentamos la leche, si queremos añadir azúcar también la incorporamos, como así también la rama de canela para aromatizar, estos elementos son opcionales. Removemos un poco para que el azúcar (si la hemos añadido) se disuelva.

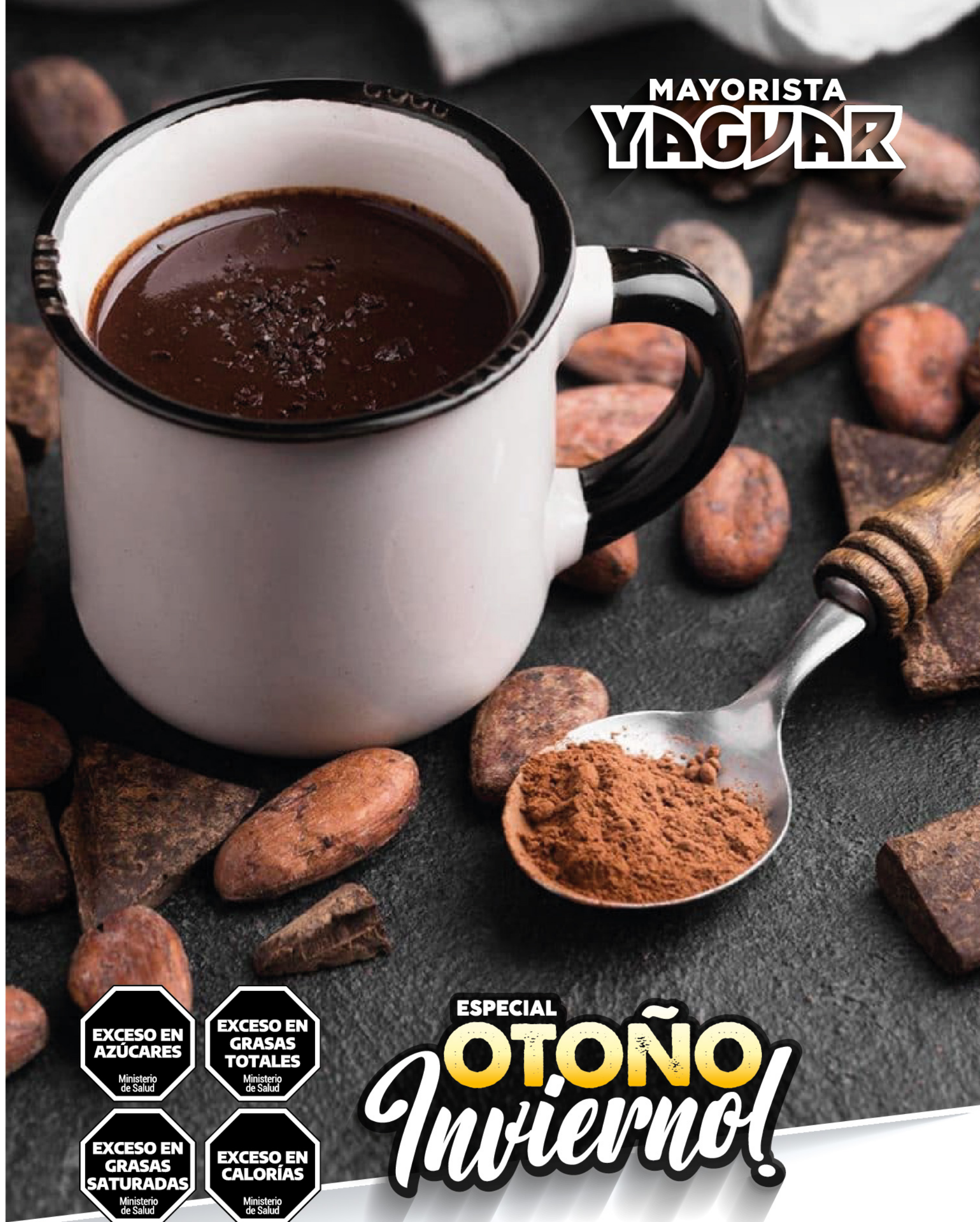
Partir el chocolate, y cuando la leche está caliente, pero no hirviendo, lo añadimos a la cacerola. Con unas varillas vamos mezclando para que el chocolate se disuelva y se integre.

Cuando empiece a hervir, retiramos del fuego, y cuando deje de burbujear volvemos a ponerlo al fuego hasta que comience a hervir. Este doble hervor sirve para que el chocolate quede más denso. Entonces retiramos del fuego y ya podemos servir.

TRUCO PARA HACER CHOCOLATE ESPESO

Si les gusta el chocolate más denso, podemos quitar un poco de leche del total y disolver en ella 15 g de maizena. Una vez que el chocolate se ha fundido, antes que empiece a hervir, incorporamos la leche con la maizena disuelta y removemos bien.

MAYORISTA
YAGUAR



ESPECIAL
OTOÑO Invierno!



\$1.039 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

CHOCOLATE VIZZIO
LECHE 90GR
Cód. 80534



\$1.449 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

CHOCOLATE COFLER
BLOCK X 110 GR
Cód. 26967,



\$589 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 12 UN.

CHOCOLATE MECANO
LECHE C/DDL X 45 GR
Cód. 80522,



\$859 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

MANI BLOCK C/
CHOCOLATE X 40 GR
Cód. 75090,



\$389 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 3 UN.

OBLEA CHOCOLATE
NUGATON C/LECHE X 27 GR
Cód. 5822,



\$3.659 FINAL

LLEVANDO MÍNIMO 1 UN.

BOMBONES ARCOR
SURTIDO EL KIOSCO
X 246 GR
Cód. 77118

ESPECIAL
**OTOÑO
Invierno!**
MAYORISTA
YAGUAR

15%
DESCUENTO
**EN LICORES
SELECCIONADOS**



COCTELES CALIENTES

El frío y las nubes invitan a tomar bebidas calientes que nos reconforten y nos ayuden a mejorar nuestra temperatura. Los cócteles calientes son la bebida perfecta para el invierno. Podés disfrutar de sus increíbles sabores, matices y aromas, sin dejar de lado la sensación reconfortante de una bebida caliente. A la hora de diseñar estos cócteles es muy importante tener en cuenta la composición de ingredientes. Deben estar compuestos por ingredientes que no pierdan su esencia o se alteren al calentarse. Y no podemos dejar de lado sus colores más cálidos y decoración.

Cód. 1936, 21766, 5339, 17414, 2035, 1926, 1953, 1922, 2001, 2002, 2072, 227, 1969, 2045, 17410, 2009, 11351, 1921, 5703, 1973, 2046, 1912, 1923, 1905, 17406, 17407, 1911, 1904, 17416, 17408, 19011, 19115, 2010, 2047, 4884, 1974, 78096, 7765, 1948, 1931, 1967, 15687, 1902, 2021, 17409, 81607, 81183, 20045, 81193, 20048, 81184, 81331, 2012, 19013, 19012, 6313, 1982, 19904, 1937, 80394, 1959, 80395, 17403, 17402, 20143, 17404, 1943, 73347, 20144, 29342.



RECETAS

CHOCOLATE HOTMINT

El cóctel Hotmint es un mix del clásico chocolate con leche caliente, pero con un toque muy especial. Es ideal para tomar un domingo por la tarde de relax.

INGREDIENTES

- Leche
- Cacao en Polvo
- Licor de menta

PREPARACIÓN

Calentar la leche y añadir el chocolate en polvo en función de tus gustos. Para finalizar añadimos un chorrito de licor de menta y removemos.

TOCÁ ACÁ Y CONSULTÁ NUESTRAS PROMOS BANCARIAS VIGENTES

Y TAMBIÉN PARA CONOCER DIRECCIONES Y HORARIOS DE NUESTRAS SUCURSALES

OFERTAS VÁLIDAS PARA TODAS LAS SUCURSALES DEL 06/05 AL 19/05/2024

LAS IMÁGENES SON SOLO ILUSTRATIVAS. LOS PRECIOS SON EXPRESADOS EN MÍNIMO DE UNIDADES INDICADAS. LAS PROMOCIONES Y/O DESCUENTOS SON VÁLIDAS PARA EL SALÓN AUTOSERVICIO Y NO SON ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES VIGENTES. BEBER CON MODERACIÓN, PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS. (*) OFERTA EN UNIDADES DE IDÉNTICO PRODUCTO (SKU).