

D'Costa

Foods

*Puro sabor
costeño*



RESERVA YA

— TUS PRODUCTOS Y LLEVA A TU MESA —
EL MEJOR SABOR DE LA NAVIDAD.



Asado Navideño

D'Costa
Puro sabor
costeño
Foods

\$45.000  **1.45 Kg.**
39 Porciones aprox.

***Aprovecha esta oferta por compras mínimas de \$140.000**
sólo en productos cárnicos y cancelando el total de tú compra
hasta el 30 de noviembre del 2026.

***No aplica para Pan Especial Navideño *No se vende por separado**

OBSEQUIO



Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.

**OFERTA
Especial**

Contiene:

Butifarra 500g: 16 Porciones

Choripincho 500g: 16 Porciones

Costilla Bbq 450g: 7 Porciones aprox.



Calentar
5 a 10 minutos

Cena Prosperidad

1.7 Kg. 31 Porciones aprox.

\$154.000

D'Costa
Foods
Puro sabor
costeño



2 Salsas + Bolsa navideña



4 carnes exquisitas para compartir con los que más amas.

- Pavo Relleno 400g: 8 Porciones
- Pernil de Cerdo Ahumado 400g: 8 Porciones
- Costilla BBQ 500g: 7 Porciones aprox.
- Bocatto de Pollo 400g: 8 Porciones

Incluye: Pan Especial Navideño por 500g



Listo para
consumir



Consúmase
frio o caliente



Calentar
5 minutos

Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.

Pavo Relleno

D'Costa

Puro sabor
costeño

Foods

OBSEQUIO



2 Kg. 40 Porciones aprox.

\$145.000



OBSEQUIO 2 Salsas + Bolsa navideña

1 Kg. 20 Porciones aprox.

\$75.000



OBSEQUIO 1 Salsa + Bolsa navideña

**Delicioso sabor, ideal para compartir
en época de navidad y año nuevo.**



Listo para
consumir



Consumase
frío o caliente



Calentar
5 minutos



Cena Alegría

600 g. 15 Porciones

\$52.000



D'Costa
Foods
Puro sabor
costeño



1 Salsa + Bolsa navideña



Tu mesa se sirve con el sabor de la navidad.

- **Pavo Relleno**
200g: 5 porciones
- **Bocatto de Pollo**
200g: 5 porciones
- **Pernil de Cerdo Ahumado**
200g: 5 porciones



Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.

Listo para
consumir

Consumase
frio o caliente

Calentar
5 minutos



Pernil de Cerdo Artesanal



1 Kg. 25 Porciones aprox.



1 Salsa + Bolsa navideña



Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.



 **\$118.000** 

Selecta carne con ricas especias y sabor natural.



Listo para
consumir



Consumase
frio o caliente



Calentar
5 minutos

Pernil de Cerdo Premium

1 Kg. 20 Porciones aprox.

D'Costa
Puro sabor costeno
Foods



1 Salsa + Bolsa navideña

NUEVO
Producto



\$123.000

**Selecto pernil de cerdo premium,
su exquisito sabor te encantará.**


Listo para
consumir


Consumase
frio o caliente


Calentar
5 minutos

Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.

Lomo de Cerdo a la Pimienta

1 Kg. 20 Porciones aprox.



1 Salsa + Bolsa navideña



\$103.000

Una preparación original y deliciosa para el gusto de todos.



Listo para consumir



Consúmase frío o caliente



Calentar 5 minutos

Costilla BBq

1 Kg. 12 a 14 porciones aprox.

D'Costa
Puro sabor
costeño
Foods



1 Salsa + Bolsa navideña



\$84.000



**Deliciosas de principio a fin en
navidad y año nuevo.**



 **5-10 MIN**
Calentar
5 a 10 minutos

Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.



Pan Especial Navideño

750 g. 10 a 12 Porciones



1 Salsa + Bolsa navideña



Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.



\$32.000



Tu mejor complemento para disfrutar en navidad.



Arroz verde

Ingredientes:

- 2 cucharadas aceite | • 1 diente de ajo, finamente picado | • 1 taza de arroz
- 1/2 cebolla cabezona mediana finamente picada | • 1 taza de espinaca fresca
- 1 pimentón verde finamente picado | • 1 sobre de caldo de pollo desmenuzado
- 1 cucharada de cilantro finamente picado | • 2 tazas de agua

Preparación



1. En una olla mediana a fuego alto calienta el aceite por 3 minutos, añade el ajo, la cebolla y el pimentón, sofríe por 2 minutos más.
2. Mientras tanto, licua la espinaca, el cilantro y el agua hasta integrar bien.
3. Adiciona el líquido a la olla junto con el caldo de pollo desmenuzado (a preferencia), lleva a fuego medio y cocina hasta que hierva.
4. Añade el arroz y cocina por 10 minutos o hasta que se absorba todo el líquido de cocción. Tapa la olla, baja el fuego y cocina por 20 minutos más o hasta que el arroz abra y este bien blandito. Sírvelo con tu producto navideño D´Costa preferido.

Costillas BBQ

Ingredientes:

- Costillas BBQ D´Costa 1 kg
- 2 cebollas moradas cortadas en julianas
- 2 pimentones cortados en julianas.

Para la salsa:

- 1 taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de miel mostaza
- 3 cucharadas de panela molida
- 2 cucharadas de salsa Bbq



Preparación

Dorar las costillas BBQ D'Costa en un sartén de teflón sin aceite a fuego medio. Cuando las costillas BBQ D'Costa estén doradas, adiciona la cebolla hasta que esté brillante, luego adiciona el pimentón. Aparte en un recipiente mezcla bien el resto de ingredientes (miel mostaza, jugo de naranja, panela molida, salsa BBQ) y agrégalos a las costillas. Tapa el sartén manteniendo a fuego lento hasta que se reduzca la salsa. Apaga cuando la salsa esté espesa y sirve.



RESERVA YA

TUS PRODUCTOS Y LLEVA A TU MESA
EL MEJOR SABOR DE LA NAVIDAD.

Líneas de atención - Ventas
Cel. 323 307 5012 - 310 526 4863
Barranquilla: 313 6931 087

Contacto

Dirección:
Calle 6 # 6-93 Barrio El Centro La Paz – Cesar.

www.dcostafoods.com

E-mail:
cordinadoracomercial@dcostafoods.com
mercadeo@dcostafoods.com

 Dcosta Foods

 @carnesfriasdcosta

Escanea el código QR y encuentra más recetas para
acompañar tus productos navideños con el Puro Sabor Costeño

Navidad 2026

