



# D'Costa

Puro sabor  
costeño

Foods

**¡Reserva YA tus productos y lleva  
a tu mesa el mejor sabor de la navidad!**



**D'Costa**

Puro sabor  
costeño

**Foods**

**OFERTA**  
*Especial*

**\*Aprovecha esta oferta por** compras mínimas de **\$137.000** sólo en productos cárnicos y cancelando el total de tú compra hasta el 03 de diciembre del 2025. *No aplica para Pan Especial Navideño*

# Asado Navideño

**\$25.000\***

**Presentación 1.5 Kg.**  
46 Porciones

**Contiene:**

**Butifarra:** 16 Porciones

**Choripincho:** 16 Porciones

**Salchichón Cervecer:** 14 Porciones

NO se vende como producto individual. Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.

# D'Costa

Puro sabor  
costeño

Foods

GRATIS  
Pan Navideño  
500g



Listo para  
consumir



Consumase  
frio o caliente



Calentar  
5 minutos

## Cena Prosperidad

### \$147.000

Presentación 1.7 Kg.  
32 a 34 Porciones



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:** 8 a 10 Porciones

**Pechuga de pollo Ahumada 400g:** 8 Porciones

**Incluye:** Pan Especial Navideño por 500g



Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.



**D'Costa**  
Foods  
Puro sabor  
costeño

 Listo para consumir	 Consumase frio o caliente	 Calentar 5 minutos
---	---	--

# Pavo Relleno

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



**Presentación 2 Kg.**  
**\$137.000**  
38 a 40 Porciones

**Presentación 1 Kg.**  
**\$71.000**  
20 Porciones



**OBSEQUIO**  
2 Salsas + Bolsa navideña



**OBSEQUIO**  
1 Salsa + Bolsa navideña

# D'Costa

Puro sabor  
costeño

Foods



Listo para  
consumir



Consumase  
frio o caliente



Calentar  
5 minutos

## Cena Alegría

# \$48.000

Presentación 600g.  
15 Porciones

Tu mesa se sirve con el sabor de la navidad.

**Pavo Relleno** 200g: 5 porciones

**Pechuga de Pollo Ahumada** 200g: 5 porciones

**Pernil de Cerdo Ahumado** 200g: 5 porciones



1 Salsa + Bolsa navideña



Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.



**D'Costa**  
Foods  
Puro sabor  
costeño

 Listo para consumir	 Consumase frio o caliente	 Calentar 5 minutos
---	---	--

# Pernil de Cerdo Artesanal

Selecta carne con ricas especias y sabor natural.

**\$92.000**

**Presentación 800g.**

20 Porciones




1 Salsa + Bolsa navideña

Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.



**NUEVO  
Producto**

**D'Costa**  
Puro sabor  
costeño  
**Foods**

 Listo para consumir	 Consumase frio o caliente	 Calentar 5 minutos
---	---	--

# Pernil de Cerdo Premium

Selecto pernil de cerdo natural, su exquisito sabor te encantará.

**\$112.000**

**Presentación 1 Kg.**  
20 Porciones



1 Salsa + Bolsa navideña

**D'Costa**

Puro sabor  
costeño

**Foods**



Listo para  
consumir



Consumase  
frio o caliente



Calentar  
5 minutos

# Lomo de Cerdo a la Pimienta

Una preparación original y deliciosa para el gusto de todos.

**\$98.000**

**Presentación 1 Kg.**

20 Porciones



1 Salsa + Bolsa navideña

Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.

**D'Costa**

Puro sabor  
costeño

**Foods**



  
Listo para  
consumir

  
Consumase  
frio o caliente

 5 min  
Calentar  
5 minutos

# Costillas BBQ

Deliciosas de principio a fin en navidad y año nuevo

**\$80.000**

**Presentación 1 Kg.**

16 a 20 Porciones



1 Salsa + Bolsa navideña

Imágenes de referencia. No incluye vajilla ni accesorios.



# Pan Navideño Especial

Tu mejor complemento para celebrar en familia

**\$30.000**

**Presentación 750g.**

10 a 12 Porciones



## 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: 310 440 9561

Contacto

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

[www.dcostafoods.com](http://www.dcostafoods.com)

**E-mail:**  
[cordinadoracomercial@dcostafoods.com](mailto:cordinadoracomercial@dcostafoods.com)  
[mercadeo@dcostafoods.com](mailto: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 2025**



SC-CER728218

