

# CATÀLEG PRODUCTES



Carn fresca, fresca i xarcuteria...

Producte fresc

**Porcí | Boví | Equí | Oví | Caprí | Menuts | Aus | Conill |  
Elaborats | Ous | Embotits | Formatges | Precuinats**



# TACISA des de 1968.

---

TACISA disposa d'una àmplia gamma de carns fresques en canal, en espediment i en format de lliure distribució, a més d'un sortit de productes elaborats propis que ens permeten satisfer completament les necessitats dels nostres clients més exigents. Els nostres formats i presentacions, així com la imatge atractiva són garantia d'èxit.

L'any 1940 la família Orpí-Muñoz instal·la una parada de polleria al Mercat de la Independència de Terrassa. L'esperit emprenedor dels seus promotors obre un constant procés d'evolució fins arribar al 1968, és llavors quan neix TACISA com a escorxador d'aus.

El 1991, després d'haver introduït el xai, la vedella, el porc, aus i productes elaborats, s'inauguren les instal·lacions actuals. I mantenint la seva estructura familiar, la empresa s'ha expandit i modernitzat fins arribar a la seva actual configuració.

Actualment, TACISA és un magatzem frigorífic, sala d'espediment i fàbrica de productes carnis. La seva gamma de productes s'ha anat ampliant fins a abastir de boví, porcí, equí, caprí, oví, aus, conill i productes elaborats, així com una gran varietat d'embotits i formatges.

---

## OFERIM SOLUCIONS PER A CADA SECTOR

---



### HORECA

Especialistes en la elaboració de productes carnis que s'adaptin a les necessitats dels nostres clients en quant a format, sabors i presentacions. D'aquesta manera s'adaptin perfectament a les exigències de menús i creativitats gastronòmiques. Disposem de producte fresc manipulat i tractat de manera personalitzada d'acord amb les necessitats de les cadenes de restauració, càter i col·lectivitats.



### COMERÇ TRADICIONAL

Fidels als nostres orígens oferim als nostres clients minoristes un servei personalitzat basat en el servei diari i l'atenció del nostre equip comercial. Posem a la disposició del client tot tipus de carns fresques (porc, vedella, xai, aus, conill...) i el seu espediment. El nostre objectiu és col·laborar i créixer amb el professional del petit comerç tradicional.



### DISTRIBUCIÓ MODERNA

Disposem d'un ampli ventall de productes carnis en format lliure servei, format per carn fresca (vedella, pollastre, xai, porc, cabrit...) i de productes elaborats (botifarres, hamburgueses, pinxos, salsitxes...), que ens permeten satisfer completament les necessitats dels nostres clients més exigents. Els nostres formats i presentacions, així com la imatge atractiva són una garantia d'èxit.



## QUALITAT

Realitzem el espediment i l'elaboració dels productes en les mateixes instal·lacions de Tacisa. Tenim el control total de tot el procés, d'aquesta manera s'assoleixen nivells òptims en el tractament, la conservació i la qualitat de la carn.



## AGILITAT

Agilitat en la tramitació i la entrega de les comandes. La comanda que ens fas avui te la servim demà.



## ADAPTACIÓ

Capacitat de donar solució a qualsevol necessitat relacionada amb el producte carni.

Capacitat d'adaptar-se a la necessitat de cada sector: Comerç tradicional, HORECA i distribució moderna.



## CONFIANÇA

50 anys d'experiència en el sector ens avalen, així com l'equip humà que es compon de 80 professionals altament compromesos i qualificats. Remarca que el tracte personalitzat del nostre departament comercial ens dona un valor afegit.



## PRODUCTE FRESC

La optimització de tots els nostres recursos (capacitat d'emmagatzematge, de producció i de distribució) ens han permès garantir l'entrega de productes frescos i elaborats diàriament.



## LOGÍSTICA

Estem situats molt aprop teu, a Terrassa. La nostra localització així com la flota de 23 camions pròpia ens garanteixen l'entrega diària de les comandes sense dependre d'una empresa externa.



## INSTAL·LACIONS

Tacisa disposa de 4.500m<sup>2</sup> d'instal·lacions pròpies dotades amb una estructura i un equipament avançat incloent una gran capacitat de cambres frigorífiques.



## DISTRIBUÏDORS EXCLUSIUS

Som el distribuïdor exclusiu per a Barcelona província de la carn fresca amb Denominació específica Ternasco de Aragón i del porc Selecta alimentat amb castanyes de Coren.

# TACISA desde 1968.

---

TACISA dispone de una amplia gamma de carnes frescas en canal, en despiece y en formato libre distribución, a demás de un surtido de productos elaborados propios que nos permiten satisfacer completamente las necesidades de nuestros clientes más exigentes. Nuestros formatos y presentaciones, así como la imagen atractiva son garantía de éxito.

El año 1940 la familia Orpi-Muñoz instala una parada de pollería en el Mercado de la Independencia de Terrassa. El espíritu emprendedor de sus promotores abre un proceso constante de evolución hasta llegar al 1968, es entonces cuando nace TACISA como matadero de aves.

El 1991, después de haber introducido el cordero, la ternera, el cerdo, aves y productos elaborados, se inauguran las instalaciones actuales. Y manteniendo su estructura familiar, la empresa se ha ido expandiendo y modernizando hasta llegar a su actual configuración.

Actualmente, TACISA es un almacén frigorífico, sala de despiece y fábrica de productos cárnicos. Su gamma de productos se ha ido ampliando hasta abastecer de bovino, porcino, equino, caprino, ovino, aves, conejo y productos elaborados, así como una gran variedad de embutidos y quesos.

---

## OFRECEMOS SOLUCIONES PARA CADA SECTOR

---



### HORECA

Especialistas en la elaboración de productos cárnicos que se adaptan a las necesidades de nuestros clientes en cuanto a formato, sabores y presentación. Así se adaptan perfectamente a las exigencias de menús y creatividades gastronómicas. Disponemos de producto fresco manipulado y tratado de manera personalizada de acuerdo con las necesidades de las cadenas de restauración, catering y colectividades..



### COMERCIO TRADICIONAL

Fieles a nuestros orígenes ofrecemos a nuestros clientes minoristas un servicio personalizado basado en el servicio diario y la atención de nuestro equipo comercial. Ponemos a la disposición del cliente todo tipo de carnes frescas (cerdo, ternera, cordero, aves, conejo...) y su despiece. Nuestro objetivo es colaborar y crecer con el profesional del pequeño comercio.



### DISTRIBUCIÓN MODERNA

Disponemos de una amplia gamma de productos cárnicos en formato de libre servicio, formada por carne fresca (cerdo, ternera, cordero, cabrito, pollo...) y de productos elaborados (botifarras, hamburguesas, pinchos, salchichas...), que nos permiten satisfacer completamente las necesidades de nuestros clientes más exigentes. Nuestros formatos y presentaciones, así como la imagen atractiva son garantía de éxito.



## CALIDAD

Realizamos el despiece y la elaboración de los productos en las mismas instalaciones de Tacisa. Tenemos el control total de todo el proceso, de esta manera se consiguen niveles óptimos en el tratamiento, la conservación y la calidad de la carne.



## AGILIDAD

Agilidad con la tramitación y la entrega de los pedidos. El pedido que nos haces hoy te lo servimos mañana.



## ADAPTACIÓN

Capacidad de dar solución a cualquier necesidad relacionada con el producto cárnico. Capacidad de adaptarse a la necesidad de cada sector: Comercio tradicional, HORECA y distribución moderna.



## CONFIANZA

50 años de experiencia en el sector nos avalan, así como el equipo humano que se compone de 80 profesionales altamente comprometidos y cualificados. A demás el trato personalizado de nuestro departamento comercial nos da un valor añadido.



## PRODUCTO FRESCO

La optimización de todos nuestros recursos (capacidad de almacenamiento, de producción y de distribución) nos ha permitido garantizar la entrega de productos frescos y elaborados diariamente.



## LOGÍSTICA

Estamos situados muy cerca de ti, en Terrassa. Nuestra localización así como una flota de 23 camiones propia nos garantizan la entrega diaria de los pedidos sin tener que depender de una empresa externa.



## INSTALACIONES

Tacisa dispone de 4.500m<sup>2</sup> de instalaciones propias dotadas con una estructura y un equipamiento avanzado incluyendo una gran capacidad de cámaras frigoríficas y de congelación.



## DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS

Somos el distribuidor exclusivo para Barcelona provincia de la carne fresca con Denominación específica Ternasco de Aragón y del cerdo Selecta alimentado con castañas de Coren.

# LLEGENDA

## CARACTERÍSTIQUES

|                                                                                     |      |                                                                                     |               |                                                                                     |          |                                                                                       |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | Codi |  | Pes aproximat |  | Porcions |  | Conservació |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

## ALÈRGENS

|                                                                                     |         |                                                                                     |        |                                                                                     |      |                                                                                      |    |                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Lactosa |  | Gluten |  | Soja |  | Ou |  | Api |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|

# ÍNDEX

| Índice |

---

|            |              |    |
|------------|--------------|----|
| PORCÍ      | Porcino      | 8  |
| BOVÍ       | Bovino       | 14 |
| EQUÍ       | Equino       | 22 |
| OVÍ        | Ovino        | 24 |
| CAPRÍ      | Caprino      | 26 |
| MENUTS     | Despojos     | 28 |
| AVIRAM     | Aves         | 30 |
| CONILL     | Conejo       | 36 |
| ELABORATS  | Elaborados   | 38 |
| OUS        | Huevos       | 48 |
| EMBOTITS   | Embutidos    | 50 |
| FORMATGES  | Quesos       | 74 |
| PRECUINATS | Precocinados | 84 |

# PORCÍ

| Porcino |

## LLONZA

Chuletero



|  | Fresc         | Tallat   |
|--|---------------|----------|
|  | 00005         | 01072    |
|  | 6,5 - 8,5 Kg. | +2Kg.    |
|  | 1 unitat      | 15 talls |
|  | 0°/4°C        | 0°/4°C   |

## LLOM CANYA

Cinta de lomo



|  | Fresc        | Tallat       |
|--|--------------|--------------|
|  | 00009        | 01076        |
|  | 2,8 - 3,5Kg. | 1,5 - 1,9Kg. |
|  | 1 unitat     | 40 talls     |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## CARN MAGRA DEL COLL

Aguja deshuesada



|  | Fresc        | Tallat       |
|--|--------------|--------------|
|  | 00003        | 01168        |
|  | 1,7 - 2,3Kg. | 1,7 - 2,3Kg. |
|  | 1 unitat     | 18 -24 talls |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## FILET

Solomillo



|  | Fresc          | Tallat |
|--|----------------|--------|
|  | 00017          | -      |
|  | 0,40 - 0,48Kg. | -      |
|  | 1 unitat       | -      |
|  | 0°/4°C         | -      |

## PERNIL

Jamón



|  | Fresc      | Tallat |
|--|------------|--------|
|  | 00004      | -      |
|  | 1,5 - 3Kg. | -      |
|  | 1 unitat   | -      |
|  | 0°/4°C     | -      |

## MANS

Manos



|  | Fresc        | Tallat     |
|--|--------------|------------|
|  | 00016        | 01079      |
|  | 0,4 - 0,5Kg. | 1,6 - 2Kg. |
|  | 1 unitat     | 8 meitats  |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C     |

## PLUMA

Pluma



|  | Buit          | Tallat |
|--|---------------|--------|
|  | 0088          | -      |
|  | 2,5Kg. aprox. | -      |
|  | granel        | -      |
|  | 0°/4°C        | -      |

## COSTELLA

Costilla



|  | Fresc      | Tallat       |
|--|------------|--------------|
|  | 00002      | 01086        |
|  | 2 - 2,5Kg. | 1,4 - 1,6Kg. |
|  | 1 unitat   | 7 - 8 talls  |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C       |

## PANXETA

Panceta



|  | Fresc        | Tallat       |
|--|--------------|--------------|
|  | 00014        | 01078        |
|  | 1,9 - 2,8Kg. | 1,5 - 1,7Kg. |
|  | 1 unitat     | 18 talls     |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## GALTES

Carrillada



|  | Fresc    | Tallat    |
|--|----------|-----------|
|  | 00108    | 01035     |
|  | 0,3Kg.   | 2Kg.      |
|  | 1 unitat | 6 unitats |
|  | 0°/4°C   | 0°/4°C    |

# PORCÍ

| Porcino |

## PAPADA

Papada



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00015        | -      |
|  | 1,1 - 1,3Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## CARETA SENSE ORELLA

Careta sin oreja



|  | Fresc          | Tallat       |
|--|----------------|--------------|
|  | 01056          | 01070        |
|  | 0,28 - 0,36Kg. | 1,2 - 1,4Kg. |
|  | 1 unitat       | 4 meitats    |
|  | 0°/4°C         | 0°/4°C       |

## RETAIL PLA (SECRET BLANC)

Secreto blanco



|  | Fresc | Tallat     |
|--|-------|------------|
|  | -     | 00094      |
|  | -     | 1,6 - 2Kg. |
|  | -     | 6 -8 talls |
|  | -     | 0°/4°C     |

## GARRÍ

Cochinillo



|  | Fresc | Congelat |
|--|-------|----------|
|  | -     | 00115    |
|  | -     | 4 - 5Kg. |
|  | -     | 1 unitat |
|  | -     | -18°C    |

## GARRINET TALLAT

Cochinillo cortado



|  | Fresc | Congelat |
|--|-------|----------|
|  | -     | 00742    |
|  | -     | 5Kg.     |
|  | -     | Granel   |
|  | -     | -18°C    |

## SECRET IBÉRIC BELLOTA COVAP

Secreto ibérico



|  | Fresc | Congelat      |
|--|-------|---------------|
|  | -     | 00730         |
|  | -     | 0,6 - 1Kg.    |
|  | -     | 2 - 3 unitats |
|  | -     | -18°C         |

## FILET IBÉRIC DE GLA "COVAP"

Solomillo ibérico de bellota "Covap"



|  | Fresc | Congelat     |
|--|-------|--------------|
|  | -     | 00731        |
|  | -     | 0,5 - 0,6Kg. |
|  | -     | 2 unitats    |
|  | -     | -18°C        |

## PRESA IBÉRIC DE GLA "COVAP"

Presa ibérica de bellota "Covap"



|  | Fresc | Congelat      |
|--|-------|---------------|
|  | -     | 00732         |
|  | -     | 0,45 - 0,6Kg. |
|  | -     | Granel        |
|  | -     | -18°C         |

## PLUMA IBÉRIC DE GLA "COVAP"

Pluma ibérica de bellota "Covap"



|  | Fresc | Congelat  |
|--|-------|-----------|
|  | -     | 00219     |
|  | -     | 1Kg.      |
|  | -     | 2 unitats |
|  | -     | -18°C     |

## GALTA IBÉRIC DE GLA "COVAP"

Carrillera ibérica de bellota "Covap"



|  | Fresc | Congelat      |
|--|-------|---------------|
|  | -     | 00807         |
|  | -     | 0,6Kg.        |
|  | -     | 4 - 6 unitats |
|  | -     | -18°C         |

# PORCÍ

| Porcino |

## LLONZA "SELECTA"

Chuleta "Selecta"



|  | Buit         | Tallat        |
|--|--------------|---------------|
|  | 00776        | 00718         |
|  | 5,6 - 7,2Kg. | 1,6 - 2Kg.    |
|  | 1 unitat     | 15 - 18 talls |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C        |

## LLOM "SELECTA"

Lomo "Selecta"



|  | Buit         | Tallat        |
|--|--------------|---------------|
|  | 00770        | 01119         |
|  | 2,6 - 3,8Kg. | 1,5 - 1,8Kg.  |
|  | 1 unitat     | 35 - 40 talls |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C        |

## ESPATLLA SENSE ÓS "SELECTA"

Paleta sin hueso "Selecta"



|  | Buit         | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00667        | -      |
|  | 3,6 - 4,6Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## CAP DE LLOM "SELECTA"

Carne magra cuello "Selecta"



|  | Buit       | Tallat |
|--|------------|--------|
|  | 00771      | -      |
|  | 2 - 2,8Kg. | -      |
|  | 1 unitat   | -      |
|  | 0°/4°C     | -      |

## COSTELLA "SELECTA"

Costilla "Selecta"



|  | Buit       | Tallat |
|--|------------|--------|
|  | 00772      | -      |
|  | 1,5 - 2Kg. | -      |
|  | 1 unitat   | -      |
|  | 0°/4°C     | -      |

## SECRET “SELECTA”

Secreto “Selecta”



|  | Buit         | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00638        | -      |
|  | 0,5 - 0,8Kg. | -      |
|  | 3 - 4 talls  | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## CANSALADA “SELECTA”

Panceta “Selecta”



|  | Buit         | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00774        | -      |
|  | 2,4 - 3,4Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## PRESA “SELECTA”

Presa “Selecta”



|  | Buit         | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00660        | -      |
|  | 0,6 - 0,8Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## LAGARTO “SELECTA”

Lagarto “Selecta”



|  | Buit         | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00201        | -      |
|  | 400g. aprox. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## CRUSTÓ DE VEDELLA

Tapa de ternera



Bistec de vedella 1aA



|  | Fresc      | Tallat       |
|--|------------|--------------|
|  | 00030      | 01030        |
|  | 6 - 7,5Kg. | 1,3 - 1,6Kg. |
|  | 1 unitat   | 8 - 10 talls |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C       |

## CULATA CUIXA DE VEDELLA

Cadera de ternera



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00028        | -      |
|  | 2,8 - 4,5Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## CAP DE MORT DE VEDELLA

Babilla de ternera



Bistec de vedella 1aA



|  | Fresc    | Tallat       |
|--|----------|--------------|
|  | 00027    | 01030        |
|  | 4 - 5Kg. | 1,3 - 1,6Kg. |
|  | 1 unitat | 8 - 10 talls |
|  | 0°/4°C   | 0°/4°C       |

## TAPA PLANA DE VEDELLA

Contra de ternera



Escalopa de vedella



|  | Fresc      | Tallat        |
|--|------------|---------------|
|  | 00308      | 01031         |
|  | 5 - 6,5Kg. | 1,3 - 1,6Kg.  |
|  | 1 unitat   | 12 - 15 talls |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C        |

## RODÓ DE CUIXA DE VEDELLA

Redondo de pierna de ternera



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00035        | -      |
|  | 1,5 - 2,2Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## JARRET DE VEDELLA

Culata de contra de ternera



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00313        | -      |
|  | 1,5 - 2,5Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## FILET DE VEDELLA

Solomillo de ternera



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00033        | -      |
|  | 1,8 - 2,2Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## CULATÍ DE VEDELLA

Culatín de ternera



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00309        | -      |
|  | 1,5 - 2,5Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## BLOC MITJANA DE VEDELL/A

Bloque michana ternero/a



|  | Mascle     | Femella      |
|--|------------|--------------|
|  | 00046      | 00483        |
|  | 14 - 18Kg. | 14,5 - 18Kg. |
|  | 1 unitat   | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C       |

## MITJANA DE VEDELLA

Chuleta de ternera



Entrecot de vedella



|  | Fresc     | Tallat       |
|--|-----------|--------------|
|  | 00034     | 01035        |
|  | 8 - 11Kg. | 1,2 - 1,5Kg. |
|  | 1 unitat  | 3 - 4 talls  |
|  | 0°/4°C    | 0°/4°C       |

## BISTEC DE POBRE DE VEDELLA

Aguja de ternera



|  | Fresc      | Tallat        |
|--|------------|---------------|
|  | 00311      | 01107         |
|  | 4,5 - 6Kg. | 1,4 - 1,6Kg.  |
|  | 1 unitat   | 10 - 12 talls |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C        |

## CULATA D'ESPATLLA DE VEDELLA

Centro de espalda de ternera



|  | Fresc        | Tallat        |
|--|--------------|---------------|
|  | 00310        | 01092         |
|  | 2,5 - 3,2Kg. | 1,3 - 1,5Kg.  |
|  | 1 unitat     | 10 - 12 talls |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C        |

## COSTELLA DE VEDELLA

Costillar de ternera



|  | Fresc      | Tallat        |
|--|------------|---------------|
|  | 00689      | 01034         |
|  | 2,5 - 3Kg. | 1,3 - 1,6Kg.  |
|  | 1 unitat   | 10 - 12 tires |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C        |

## RODÓ D'ESPATLLA DE VEDELLA

Pez de ternera



|  | Fresc      | Tallat        |
|--|------------|---------------|
|  | 00314      | 01106         |
|  | 1 - 1,5Kg. | 1,4 - 1,6Kg.  |
|  | 1 unitat   | 24 - 27 talls |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C        |

## LLATA DE VEDELLA

Llana / Espaldilla de ternera



|  | Fresc    | Tallat |
|--|----------|--------|
|  | 00036    | -      |
|  | 2 - 3Kg. | -      |
|  | 1 unitat | -      |
|  | 0°/4°C   | -      |

## OSSOBUCO DE VEDELLA

Osobuco



|  | Fresc        | Tallat       |
|--|--------------|--------------|
|  | 00484        | 01093        |
|  | 2,2 - 3,5Kg. | 1,6 - 1,8Kg. |
|  | 1 unitat     | 8 talls      |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## PIT DE VEDELLA

Papada de ternera

Estofar de vedella a daus



|  | Fresc   | Tallat       |
|--|---------|--------------|
|  | 00031   | 01003        |
|  | per Kg. | 1,3 - 1,6Kg. |
|  | granel  | granel       |
|  | 0°/4°C  | 0°/4°C       |

## ENTRAMA DE VEDELLA

Entraña de ternera



|  | Buit          | Tallat |
|--|---------------|--------|
|  | 00573         | -      |
|  | 3 - 4Kg.      | -      |
|  | 4 - 6 unitats | -      |
|  | 0°/4°C        | -      |

## TALL QUE ES PELA DE VEDELLA

Medallón de ternera



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00315        | -      |
|  | 0,6 - 0,8Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## PITO DE VEDELLA

Pito de entraña de ternera



|  | Fresc        | Tallat |
|--|--------------|--------|
|  | 00736        | -      |
|  | 0,4 - 0,6Kg. | -      |
|  | 1 unitat     | -      |
|  | 0°/4°C       | -      |

## LLOM ALT ANGUS IRLANDA

Lomo alto Angus Irlanda



|  | Fresc    |
|--|----------|
|  | 00457    |
|  | 7 - 8Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## CUBE-ROLL ANGUS IRLANDA

Cube roll Angus Irlanda



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00397        |
|  | 1,5 - 2,8Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## BISTEC DE POBRE ANGUS IRLANDA

Aguja de añojo Angus Irlanda



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00542        |
|  | 4,8 - 6,3Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## MITJANA ANOLL NEBRASKA

Lomo añojo Nebraska



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00525    |
|  | 5 - 6Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## BISTEC DE POBRE NEBRASKA

Aguja de añojo Nebraska



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00088    |
|  | 7 - 9Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## FILET DE VACA

Solomillo de vaca



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00401        |
|  | 2,2 - 2,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## LLOM ALT DE VACA SENSE ÓS

Lomo alto de vaca sin hueso



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00802        |
|  | 3,5 - 4,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## LLOM BAIX DE VACA

Lomo bajo de vaca



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00222      |
|  | 6 - 7,5Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## LLOM 8 COSTELLES VACA MADURADA

Lomo 8 costillas vaca madurada



|  | Madurat    |
|--|------------|
|  | 00459      |
|  | 11 - 12Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## CUA DE VACA

Rabo de vaca



|  | Buit         | Tallat       |
|--|--------------|--------------|
|  | 00624        | C0624        |
|  | 0,9 - 1,3Kg. | 0,9 - 1,3Kg. |
|  | 1 unitat     | 7 talls      |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## CAP DE MORT DE VEDELLA GALLEGA

Babilla de ternera gallega



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00551    |
|  | 4 - 5Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## CENTRE DE CULATA DE VEDELLA GALLEGA

Centro de cadera sin rabillo de ternera gallega



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00587    |
|  | 2 - 4Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## BLOC DE VEDELLA GALLEGA

Bloque de ternera gallega



|  | Fresc        |
|--|--------------|
|  | 00709        |
|  | 14,5 - 18Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## 1/2 CANAL DE VEDELLA GALLEGA

1/2 canal de ternera gallega



|  | Fresc        |
|--|--------------|
|  | 00617        |
|  | 105 - 120Kg. |
|  | 1/2 canal    |
|  | 0°/4°C       |



## CAP DE MORT DE POLTRE

Babilla de potro



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00579        |
|  | 4,4 - 5,8Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## BISTEC CRUSTÓ DE POLTRE

Tapa de potro



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00569        |
|  | 5,5 - 7,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## CULATA CUIXA DE POLTRE

Cadera de potro



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00527        |
|  | 5,8 - 7,8Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## CULATÍ DE POLTRE

Culatín de potro



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00632        |
|  | 2,2 - 3,4Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## TAPA PLANA DE POLTRE

Contra de potro



|  |             |
|--|-------------|
|  | Fresc       |
|  | 00553       |
|  | 5,5 - m7Kg. |
|  | 1 unitat    |
|  | 0°/4°C      |

## MITJANA DE POLTRE

Chuleta de potro



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00502      |
|  | 10 - 14Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## FILET DE POLTRE

Solomillo de potro



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00503        |
|  | 2,2 - 3,2Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## CULATA ESPATLLA DE POLTRE

Centro de espalda de potro



|  | Fresc    |
|--|----------|
|  | 00545    |
|  | 5 - 7Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## BISTEC DE POBRE DE POLTRE

Aguja de potro



|  | Fresc      |
|--|------------|
|  | 00496      |
|  | 5 - 6,5Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## ESTOFAR DE POLTRE

Estofar de potro



|  | Fresc   |
|--|---------|
|  | 00501   |
|  | granel  |
|  | per Kg. |
|  | 0°/4°C  |

## TERNASCO DE ARAGÓN

Ternasco de Aragón



|  | Fresc        | Canal        |
|--|--------------|--------------|
|  | 00486        | A0486        |
|  | 10 - 11,5Kg. | 10 - 11,5Kg. |
|  | 1 unitat     | 2 meitats    |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## XAI DE 10 A 11,5 Kg.

Cordero de 10 a 11,5Kg.



|  | Fresc        | Canal        |
|--|--------------|--------------|
|  | 00061        | A0061        |
|  | 10 - 11,5Kg. | 10 - 11,5Kg. |
|  | 1 unitat     | 2 meitats    |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## XAI DE 11,5 A 13Kg.

Cordero de 11,5 a 13Kg.



|  | Fresc        | Canal        |
|--|--------------|--------------|
|  | 00062        | A0062        |
|  | 11,5 - 13Kg. | 11,5 - 13Kg. |
|  | 1 unitat     | 2 meitats    |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## XAI IMPERIAL

Lechazo



|  | Fresc      | Canal      |
|--|------------|------------|
|  | 00045      | A0045      |
|  | 6 - 7,2Kg. | 6 - 7,2Kg. |
|  | 1 unitat   | 2 meitats  |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C     |

## PANY DE XAI

Costillar con pecho y cuello



|  | Fresc         | Tallat        |
|--|---------------|---------------|
|  | 00319         | 01095         |
|  | 2,6 - 3,25Kg. | 2,6 - 3,25Kg. |
|  | 1 unitat      | 56 talls      |
|  | 0°/4°C        | 0°/4°C        |

## ESPATLLA DE XAI

Paleta de cordero



|  | Fresc        | Congelat     |
|--|--------------|--------------|
|  | 00318        | 00323        |
|  | 0,9 - 1,2Kg. | 0,9 - 1,2Kg. |
|  | 1 unitat     | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       | -18°C        |

## CUIXA DE XAI

Pierna de cordero



|  | Fresc        | Congelat     |
|--|--------------|--------------|
|  | 00317        | 000629       |
|  | 1,2 - 1,5Kg. | 1,2 - 1,5Kg. |
|  | 1 unitat     | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       | -18°C        |

## COLL DE XAI

Cuello de cordero



|  | Fresc | Congelado     |
|--|-------|---------------|
|  | -     | 00271         |
|  | -     | 1,3 - 1,55Kg. |
|  | -     | 2 unitats     |
|  | -     | -18°C         |

## XURRASCO DE XAI "AGNEI"

Churrasco de cordero "Agnei"



|  | Fresc | Congelat    |
|--|-------|-------------|
|  | -     | 00614       |
|  | -     | 5Kg. aprox. |
|  | -     | 8 unitats   |
|  | -     | -18°C       |

## BRAONS DE XAI

Jarretes de cordero



|  | Fresc | Congelat    |
|--|-------|-------------|
|  | -     | 00443       |
|  | -     | 5Kg. aprox. |
|  | -     | -           |
|  | -     | -18°C       |

# CAPRÍ

| Caprino |

## CABRIT

Cabruto



|  | Fresc      | Canal      |
|--|------------|------------|
|  | 00063      | A0063      |
|  | 3 - 5,5Kg. | 3 - 5,5Kg. |
|  | 1 unitats  | 2 meitats  |
|  | 0°/4°C     | 0°/4°C     |

## PANY DE CABRIT AMB CUIXA

Costillar con pecho, cuello y pierna



|  | Fresc        | Tallat       |
|--|--------------|--------------|
|  | 00817        | 00120        |
|  | 1,5 - 2,2Kg. | 1,5 - 2,2Kg. |
|  | 1 unitat     | 35 talls     |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## PANY DE CABRIT

Costillar con pecho y cuello



|  | Fresc        | Tallat       |
|--|--------------|--------------|
|  | 00059        | 00097        |
|  | 1,1 - 1,7Kg. | 1,1 - 1,7Kg. |
|  | 1 unitat     | 20 talls     |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C       |

## ESPATLLA DE CABRIT

Paletilla de cabrito



|  | Fresc       | Congelat    |
|--|-------------|-------------|
|  | 00380       | 00666       |
|  | - de 0,5Kg. | - de 0,5Kg. |
|  | 1 unitat    | 1 unitat    |
|  | 0°/4°C      | -18°C       |

## CUIXA DE CABRIT

Pierna de cabrito



|  | Fresc        | Congelat     |
|--|--------------|--------------|
|  | 00728        | 00375        |
|  | - de 0,65Kg. | - de 0,65Kg. |
|  | 1 unitat     | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       | -18°C        |



# MENUTS

| Despojos |

## CAP I POTA

Callos cabeza cortados



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00324    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## TRIPA DE VEDELLA BLANCA

Callos tripa blancs



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00092    |
|  | 2Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## TRIPA DE VEDELLA MATANÇA

Callos matanza



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00356      |
|  | 2,5 - 3Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## TRIPA DE VEDELLA MATANÇA TALLADA

Callos matanza cortados



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00117      |
|  | 2 - 2,4Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## POTA DE VEDELLA CRUA

Pata de ternera cruda



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00869      |
|  | 1,6 - 2Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## GALTES DE VEDELLA CONGELADES

Carrilleras de ternera congeladas



|  |                 |
|--|-----------------|
|  | <b>Congelat</b> |
|  | 00885           |
|  | 800g. aprox.    |
|  | 2 unitats       |
|  | -18°C           |

## FETGE DE VEDELLA

Higado de ternera



|  |              |
|--|--------------|
|  | <b>Buit</b>  |
|  | 00110        |
|  | 1,8 - 2,2Kg. |
|  | 1/2 unitat   |
|  | 0°/4°C       |

## PEUS DE XAI

Pies de cordero



|  |              |
|--|--------------|
|  | <b>Buit</b>  |
|  | 00302        |
|  | 0,4 - 4,6Kg. |
|  | 6 unitats    |
|  | 0°/4°C       |

# AVIRAM

| Aves |

## POLLASTRE

Pollo



|                                                                                     | Fresc        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | 00040        |
|  | 1,4 - 2,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## POLLASTRE J. PRAT

Pollo J. Prat



|                                                                                     | Fresc        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | 00678        |
|  | 1,8 - 2,4Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## POLLASTRE DE PAGÉS

Pollo país



|                                                                                       | Fresc      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | 00010      |
|  | 2,7 - 3Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## POLLASTRE DE CORRAL

Pollo de corral



|                                                                                       | Fresc        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | 00746        |
|  | 1,8 - 2,4Kg. |
|  | 6 unitats    |
|  | 0°/4°C       |

## POLLASTRE EVISCERAT A L'AST

Pollo eviscerado



|                                                                                       | Fresc        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | 00260        |
|  | 1,3 - 1,4Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## POLLASTRE TALLAT A QUARTS

Pollo cortado a cuartos



|  |              |
|--|--------------|
|  | Tallat       |
|  | 01013        |
|  | 1,6 - 2,3Kg. |
|  | 4 talls      |
|  | 0°/4°C       |

## POLLASTRE TALLAT A L'ALLET

Pollo al ajillo



|  |              |
|--|--------------|
|  | Tallat       |
|  | 01201        |
|  | 1,7 - 2,3Kg. |
|  | -            |
|  | 0°/4°C       |

## CUIXES DE POLLASTRE

Muslos de pollo



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00265        |
|  | 0,8 - 1,3Kg. |
|  | 4 unitats    |
|  | 0°/4°C       |

## CONTRACUIXES DE POLLASTRE

Contra-muslos de pollo



Per encàrrec



|  |               |
|--|---------------|
|  | Fresc         |
|  | 00159         |
|  | 1 - 1,3Kg.    |
|  | 6 - 8 unitats |
|  | 0°/4°C        |

## PERNILETS DE POLLASTRE

Jamoncitos de pollo



|  |               |
|--|---------------|
|  | Fresc         |
|  | 00105         |
|  | 0,8 - 1,2Kg.  |
|  | 7 - 9 unitats |
|  | 0°/4°C        |

# AVIRAM

| Aves |

## ALES DE POLLASTRE

Alas de pollo



|  |                |
|--|----------------|
|  | Fresc          |
|  | 00102          |
|  | 1 - 1,2Kg.     |
|  | 9 - 12 unitats |
|  | 0°/4°C         |

## PIT DE POLLASTRE

Pechuga de pollo



|  |               |
|--|---------------|
|  | Fresc         |
|  | 00085         |
|  | 0,8 - 1,3Kg.  |
|  | 4 - 6 unitats |
|  | 0°/4°C        |

## PIT DE POLLASTRE FILETEJAT

Pechuga de pollo fileteada



|  |              |
|--|--------------|
|  | Tallat       |
|  | 00649        |
|  | 0,8 - 1,1Kg. |
|  | -            |
|  | 0°/4°C       |

## GALL D'INDI

Pavo



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00049      |
|  | 4 - 6,5Kg. |
|  | 1 unitats  |
|  | 0°/4°C     |

## PIT DE GALL D'INDI

Pechuga de pavo



|  |              |
|--|--------------|
|  | Buit         |
|  | 00052        |
|  | 1,8 - 2,2Kg. |
|  | 2 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## PIT DE GALL D'INDI FILETEJAT

Pechuga de pavo fileteada



|  |          |
|--|----------|
|  | Tallat   |
|  | 00133    |
|  | 2Kg.     |
|  | 24 talls |
|  | 0°/4°C   |

## PERNILETS DE GALL D'INDI

Jamoncitos de pavo



|  |               |
|--|---------------|
|  | Buit          |
|  | 00050         |
|  | 2,2 - 2,6Kg.  |
|  | 5 - 6 unitats |
|  | 0°/4°C        |

## BLANQUETA DE GALL D'INDI

Blanqueta de pavo



|  |               |
|--|---------------|
|  | Buit          |
|  | 00053         |
|  | 2 - 2,5Kg.    |
|  | 6 - 8 unitats |
|  | 0°/4°C        |

## ESTOFAR DE GALL D'INDI

Estofar de pavo



|  |        |
|--|--------|
|  | Buit   |
|  | 00051  |
|  | 3Kg.   |
|  | granel |
|  | 0°/4°C |

## LLONZAT DE GALL D'INDI A L'ALLET

Chuleta de pavo al ajillo



|  |        |
|--|--------|
|  | Tallat |
|  | 00524  |
|  | 3Kg.   |
|  | granel |
|  | 0°/4°C |

# AVIRAM

| Aves |

## ÀNEC MUT BARBERIE

Pato mudo Barberie



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00090        |
|  | 1,9 - 2,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## MAGRET D'ÀNEC

Magret de pato



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00175    |
|  | 0,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## CUIXA D'ÀNEC

Muslos de pato



|  |              |
|--|--------------|
|  | Buit         |
|  | 00578        |
|  | 0,3 - 0,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## FETGE D'ÀNEC

Higado de pato



|  |              |
|--|--------------|
|  | Buit         |
|  | 00352        |
|  | 0,4 - 0,6Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |



Per encàrrec

## CUIXES D'ÀNEC CONFITADES

Muslos de pato confitados



|  |            |
|--|------------|
|  | Llauna     |
|  | 00694      |
|  | 3,825Kg.   |
|  | 12 unitats |
|  | -          |

## BLANQUETA D'ÀNEC CONFITADA

Manchones de pato confitados



|  |                 |
|--|-----------------|
|  | Llauna          |
|  | 00488           |
|  | 3,8Kg.          |
|  | 27 - 33 unitats |
|  | -               |

## BLOC DE FOIE 30% DE TROSSOS

Bloque de foie 30% de trozos



|  |          |
|--|----------|
|  | Llauna   |
|  | 00513    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## TARRINA DE FOIE 30% DE TROSSOS

Tarrina de foie 30% de trozos



|  |          |
|--|----------|
|  | Tarrina  |
|  | 00613    |
|  | 0,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## GUATLLES

Codornices



|  |           |
|--|-----------|
|  | Fresc     |
|  | 00043     |
|  | 1,25Kg.   |
|  | 8 unitats |
|  | 0°/4°C    |

## PICANTONS

Picantones



|  |           |
|--|-----------|
|  | Fresc     |
|  | 00112     |
|  | 1,4Kg.    |
|  | 3 unitats |
|  | 0°/4°C    |

# CONILL

| Conejo |

## CONILL

Conejo



|  | Fresc      |
|--|------------|
|  | 00042      |
|  | 1 - 1,2Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## CONILL TALLAT A QUARTS

Conejo cortado a cuartos



|  | Tallat     |
|--|------------|
|  | 01010      |
|  | 1 - 1,2Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## CONILL TALLAT A L'ALLET

Conejo cortado al ajillo



|  | Tallat    |
|--|-----------|
|  | 00605     |
|  | 1 - 1,2Kg |
|  | 1 unitat  |
|  | 0°/4°C    |

## CONILL SENSE OS

Conejo sin hueso



Per encàrrec



|  | Tallat       |
|--|--------------|
|  | 00618        |
|  | 0,7 - 0,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## ESPATLLES DE CONILL

Paletillas de conejo



Per encàrrec



|  | Fresc       |
|--|-------------|
|  | 00223       |
|  | 480g. aprox |
|  | 4 unitats   |
|  | 0°/4°C      |

## LLOMS DE CONILL

Lomos de conejo



Per encàrrec



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00644      |
|  | 1Kg. aprox |
|  | 4 unitats  |
|  | 0°/4°C     |

## COSTELLES DE CONILL

Costillas de conejo



Per encàrrec



|  |            |
|--|------------|
|  | Tallat     |
|  | 00743      |
|  | 320g.      |
|  | 24 unitats |
|  | 0°/4°C     |

# ELABORATS

| Elaborados |

## BOTIFARRA

Botifarra



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00321      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 10 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## BOTIFARRA ESPECIAL

Botifarra especial



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00236      |
|  | 0,8 - 1Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## BOTIFARRA BRASA

Botifarra brasa



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00332        |
|  | 1,5 - 1,7Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## BOTIFARRA DE PORC "SELECTA"

Botifarra de cerdo "Selecta"



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00836      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 10 unitats |
|  | 0°/4°C     |



## BOTIFARRA D'ALL I JULIVERT

Botifarra de ajo y perejil



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00377      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 10 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## BOTIFARRA DE ROVELLONS

Botifarra de niscalos



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00485      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 10 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## BOTIFARRA DE PINTXO

Botifarra de pincho



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00428      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 10 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## BOTIFARRA D'ESCALIVADA

Botifarra de escalivada



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00292      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 10 unitats |
|  | 0°/4°C     |



## BOTIFARRA DE ROQUEFORT

Botifarra de roquefort



|  |           |
|--|-----------|
|  | Fresc     |
|  | 00611     |
|  | 0,7Kg.    |
|  | 5 unitats |
|  | 0°/4°C    |



## SALSITXES DE PORC

Salchichas de cerdo



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00064      |
|  | 2Kg.       |
|  | 40 unitats |
|  | 0°/4°C     |

# ELABORATS

| Elaborados |

## SALSITXES SENSE PEBRE

Salchichas sin pimienta



|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                     | Fresc      |
|  | 00859      |
|  | 2Kg.       |
|  | 40 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## SALSITXES DE PORC FLAUTA

Salchichas de cerdo flauta



|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                     | Fresc      |
|  | 000858     |
|  | 1,9Kg.     |
|  | 24 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## SALSITXES D'ALL I JULIVERT

Salchicas de ajo y perejil



|                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                       | Fresc      |
|  | 00399      |
|  | 1,15Kg.    |
|  | 22 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## SALSITXES DE PINTXO

Salchicas de pincho



|                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                       | Fresc      |
|  | 00603      |
|  | 1,15Kg.    |
|  | 22 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## SALSITXES DE POLLASTRE

Salchichas de pollo



|                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                       | Fresc      |
|  | 00055      |
|  | 2Kg.       |
|  | 40 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## HAMBURGUESA DE PORC "SELECTA"

Hamburguesa de cerdo "Selecta"



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00864      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 12 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## HAMBURGUESA D'ALL I JULIVERT

Hamburguesa de ajo y perejil

50 % porc  
50 % vedella



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00404      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 12 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## HAMBURGUESA DE CEBA

Hamburguesa de cebolla



50 % porc  
50 % vedella



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00526      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 12 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## HAMBURGUESA DE POLLASTRE

Hamburguesa de pollo



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00056      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 12 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## HAMBURGUESA MIXTA

Hamburguesa mixta



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00866      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 12 unitats |
|  | 0°/4°C     |

# ELABORATS

| Elaborados |

## HAMBURGUESA DE VEDELLA

Hamburguesa de ternera



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00038      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 12 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## MINI HAMBURGUESA DE VEDELLA

Mini hamburguesa de ternera



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00539      |
|  | 0,55Kg.    |
|  | 12 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## HAMBURGUESA DE VACA

Hamburguesa de vaca



|  |           |
|--|-----------|
|  | Fresc     |
|  | 00479     |
|  | 1,6Kg.    |
|  | 8 unitats |
|  | 0°/4°C    |

## HAMBURGUESA DE VACA BLACK ANGUS

Hamburguesa de vaca black Angus



|  |           |
|--|-----------|
|  | Fresc     |
|  | 00721     |
|  | 1,6Kg.    |
|  | 8 unitats |
|  | 0°/4°C    |

## ALES DE POLLASTRE ADOBADES

Alas de pollo adobadas



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00754        |
|  | 1,5 - 1,7Kg. |
|  | granel       |
|  | 0°/4°C       |



## COSTELLA DE PORC ADOBADA

Costilla de cerdo adobada



|  |              |
|--|--------------|
|  | Tallat       |
|  | 00460        |
|  | 1,9 - 2,2Kg. |
|  | 8 talls      |
|  | 0°/4°C       |

## CARN PICADA DE PORC

Carne picada de cerdo



|  |        |
|--|--------|
|  | Fresc  |
|  | 00082  |
|  | 0,8Kg. |
|  | granel |
|  | 0°/4°C |

## CARN PICADA DE VEDELLA

Carne picada de ternera



|  |        |
|--|--------|
|  | Tallat |
|  | 00109  |
|  | 0,8Kg. |
|  | granel |
|  | 0°/4°C |

## CARN PICADA DE POLLASTRE

Carne picada de pollo



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00863        |
|  | 1,5 - 1,8Kg. |
|  | granel       |
|  | 0°/4°C       |

## MANDONGUILLES

Albondigas



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00623      |
|  | 1,3Kg.     |
|  | 54 unitats |
|  | 0°/4°C     |

# ELABORATS

| Elaborados |

## PINTXOS VERMELLS

Pinchos rojos



|  | Tallat     |
|--|------------|
|  | 00129      |
|  | 1,8 - 2Kg. |
|  | granel     |
|  | 0°/4°C     |

## PINTXOS VERMELLS VARILLA

Pinchos rojos varilla



|  | Tallat       |
|--|--------------|
|  | 00095        |
|  | 1,3 - 1,5Kg. |
|  | 15 unitats   |
|  | 0°/4°C       |

## PINTXOS GROCS VARILLA

Pinchos rojos varilla



|  | Tallat       |
|--|--------------|
|  | 00517        |
|  | 1,3 - 1,5Kg. |
|  | 15 unitats   |
|  | 0°/4°C       |

## MORCILLA LLIGADA

Morcilla atada



|  | Fresc      |
|--|------------|
|  | 00136      |
|  | 2Kg.       |
|  | 25 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## MORCILLA DE CEBA I PINYONS

Morcilla de cebolla y piñones



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00262        |
|  | 2,7Kg.       |
|  | 2x16 unitats |
|  | 0°/4°C       |

## MORCILLA DOLÇA

Morcilla dulce



\* Pot contenir traces de llet i ou.

|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00178      |
|  | 2 - 2,5Kg. |
|  | 6 unitats  |
|  | 0°/4°C     |

## MORCILLA PICANT

Morcilla picante



\* Pot contenir traces de llet i ou.

|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00368      |
|  | 2 - 2,5Kg. |
|  | 6 unitats  |
|  | 0°/4°C     |

## XISTORRA 2Kg.

Chistorra



\* Pot contenir traces de gluten, soja i ou.

|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00137        |
|  | 2,1 - 2,3Kg. |
|  | 8 unitats    |
|  | 0°/4°C       |

## XISTORRA 1Kg.

Chistorra



\* Pot contenir traces de gluten, soja i ou.

|  |            |
|--|------------|
|  | Buit       |
|  | 00861      |
|  | 1 - 1,3Kg. |
|  | 5 unitats  |
|  | 0°/4°C     |

## MINI XORIÇ FRESC

Mini chorizo fresco



\* Pot contenir traces de gluten, soja i ou.

|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00453        |
|  | 1,3 - 1,6Kg. |
|  | -            |
|  | 0°/4°C       |

# ELABORATS

| Elaborados |

## XORIÇ FRESC LLIGAT

Chorizo fresco atado



\* Pot contenir traces de gluten, soja i ou.



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00860      |
|  | 1 - 1,4Kg. |
|  | 18 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## XORIÇ FRESC LLIGAT

Chorizo fresco atado



\* Pot contenir traces de gluten, soja i ou.



|  | Fresc        |
|--|--------------|
|  | 00140        |
|  | 2,4 - 2,6Kg. |
|  | 30 unitats   |
|  | 0°/4°C       |

## FRANKFURT GRANEL

Frankfurt granel



|  | Fresc      |
|--|------------|
|  | 00179      |
|  | 2,5 - 3Kg. |
|  | granel     |
|  | 0°/4°C     |

## FRANKFURT AL BUIT

Frankfurt al vació



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00876      |
|  | 1,5Kg.     |
|  | 19 unitats |
|  | 0°/4°C     |

## FRANKFURT FLAUTA

Frankfurt flauta



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00895        |
|  | 1,2 - 1,7Kg. |
|  | 14 unitats   |
|  | 0°/4°C       |



# OUS

| Huevos |

## OUS L

Huevos L



|  |           |
|--|-----------|
|  | Fresc     |
|  | 00047     |
|  | 63 -73g.  |
|  | 1 dotzena |
|  | -         |

## OUS XL

Huevos XL



|  |             |
|--|-------------|
|  | Fresc       |
|  | 00091       |
|  | + 73g.      |
|  | 20 dotzenes |
|  | -           |

## OUS DE CORRAL M/L "COREN"

Huevos de corral M/L "Coren"



|  |                |
|--|----------------|
|  | Fresc          |
|  | 00081          |
|  | 53 - 73g.      |
|  | 24 x 6 unitats |
|  | -              |



## OUS DE GUATLLA

Huevos de codorniz



|  |             |
|--|-------------|
|  | Fresc       |
|  | 00044       |
|  | - 53g.      |
|  | 12 dotzenes |
|  | -           |

## OU PASTEURITZAT

Huevo pasteurizado



|  |          |
|--|----------|
|  | Fresc    |
|  | 00118    |
|  | 1 litre  |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |



# EMBOTITS

| Embutidos |

## BEICON FUMAT "SERRATELLES"

Beicon ahumado "Serratelles"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00068        |
|  | 3,5 - 3,8Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## BEICON FUMAT SENSE PELL

Beicon ahumado sin piel



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00878        |
|  | 3,6 - 4,2Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## BEICON NATURAL

Beicon natural



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00345    |
|  | 2Kg.     |
|  | 1/2 peça |
|  | 0/4°C    |

## CANSALADA CURADA PEBRE

Panceta curada con pimienta



|  | Curat        |
|--|--------------|
|  | 00346        |
|  | 1,4 - 1,8Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |



## TOCINO IBÈRIC

Tocino ibérico



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00181    |
|  | 3 - 4Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## MORRO FREGIT

Morro frito



|  | Caixa      |
|--|------------|
|  | 00400      |
|  | 150g.      |
|  | 14 unitats |
|  | -          |

## TARRINA DE TORREZNOS

Tarrina de torreznos



|  | Caixa      |
|--|------------|
|  | 00670      |
|  | 150g       |
|  | 12 unitats |
|  | -          |

## BISBE BLANC "LA PEDRA"

Bull blanco "la Pedra"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00530        |
|  | 0,6 - 0,8Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## BISBE BLANC "SALGOT"

Bull blanco "Salgot"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00125    |
|  | 1,4Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BISBE NEGRE "LA PEDRA"

Bull negro "la Pedra"



|  | Buit        |
|--|-------------|
|  | 00531       |
|  | 0,6 - 0,8Kg |
|  | 1 unitat    |
|  | 0/4°C       |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## BISBE NEGRE "SALGOT"

Bull blanco "Salgot"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00126    |
|  | 1,4Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA BLANCA PRIMA

Butifarra blanca estrecha



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00510    |
|  | 280g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA BLANCA AMPLE

Butifarra blanca ancha



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00075    |
|  | 450g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA BLANCA "LA PEDRA"

Butifarra blanca "la Pedra"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00144    |
|  | 300g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA NEGRA PRIMA

Butifarra negra estrecha



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00509    |
|  | 250g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA NEGRA AMPLE

Butifarra negra ancha



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00076    |
|  | 450g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA NEGRA "LA PEDRA"

butifarra negra "la Pedra"



|  |          |
|--|----------|
|  | Tallat   |
|  | 00143    |
|  | 300g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA NEGRA "SERRATELLES"

Butifarra negra "Serratelles"



|  |           |
|--|-----------|
|  | Buit      |
|  | 00873     |
|  | 1 Kg.     |
|  | 8 unitats |
|  | 0/4°C     |

## TASTETS DE BOTIFARRA NEGRA

Carne de butifarra negra



|  |          |
|--|----------|
|  | Congelat |
|  | 00867    |
|  | 1Kg.     |
|  | granel   |
|  | - 18°C   |

## BOTIFARRA D'OU

Butifarra de huevo



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00139    |
|  | 250g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## CATALANA "SALGOT" 1928

Catalana "Salgot" 1928



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00270    |
|  | 1,7Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BOTIFARRA CATALANA "LA PEDRA"

Butifarra catalana "la Pedra"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00874        |
|  | 0,5 - 0,8Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## CENTRE ESPATLLA IBÈRICA DE GLA

Centro de paleta ibérica de bellota



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00462        |
|  | 2,4 - 2,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## CENTRE ESPATLLA IBÈRICA DE CEBO

Centro de paleta ibérica de cebo



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00696        |
|  | 2,2 - 3,1Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## CENTRE PERNIL IBÈRIC DE CEBO

Centro de jamón ibérico de cebo



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00472        |
|  | 4,3 - 4,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## CENTRE PERNIL DE LA CASA

Centro de jamón de la casa



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00098        |
|  | 5,6 - 5,7Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## CENTRE PERNIL "LA PUEBLA"

Centro de jamón "la Puebla"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00432        |
|  | 4,5Kg. aprox |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## CENTRE PERNIL "NAVIDUL"

Centro de jamón "Navidul"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00273        |
|  | 5,4 - 5,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## CENTRE PERNIL GRAN RENDIMENT "NAVIDUL"

Centro de jamón gran rendimiento "Navidul"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00444    |
|  | 4,8Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## CENTRE ESPATLLA "SALAMANCA"

Centro de paleta "Salamanca"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00155    |
|  | 3 - 4Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## PERNIL CURAT "SELECTA"

Jamón curado "Selecta"



|  |            |
|--|------------|
|  | Curat      |
|  | 00598      |
|  | 8 - 8,5Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | -          |

## PERNIL CURAT "LA PUEBLA"

Jamón curado "la Puebla"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Curat        |
|  | 00703        |
|  | 6,5 - 7,6Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |

## ESPATLLA CURADA "SELECTA"

Paleta curada "Selecta"



|  |               |
|--|---------------|
|  | Curat         |
|  | 00240         |
|  | 4,8Kg. aprox. |
|  | 1 unitat      |
|  | -             |

## ESPATLLA CURADA "LA PUEBLA"

Paleta serrana "la Puebla"



|  |            |
|--|------------|
|  | Curat      |
|  | 00697      |
|  | 4,5 - 5Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | -          |

## PERNIL CURAT 100% IBÈRIC DE GLA "COVAP"

Jamón curado 100% ibérico de bellota "Covap"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Curat        |
|  | 00275        |
|  | 7,4 - 7,7Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |

## PERNIL CURAT IBÈRIC DE CEBO CAMP "COVAP"

Jamón curado ibérico de cebo campo "Covap"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Curat        |
|  | 00600        |
|  | 7,3 - 8,4Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |

## PERNIL CURAT IBÈRIC DE CEBO "SERRATELLES"

Jamón curado ibérico de cebo "Serratelles"



|  |          |
|--|----------|
|  | Curat    |
|  | 00708    |
|  | 8 - 9Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## ESPATLLA 100% IBÈRICA DE GLA "COVAP"

Paleta 100% ibérica de bellota "Covap"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Curat        |
|  | 00204        |
|  | 4,7 - 5,2Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |

## ESPATLLA IBÈRICA DE CEBO "SERRATELLES"

Paleta ibérica de cebo "Serratelles"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Curat        |
|  | 00189        |
|  | 4,8 - 5,4Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |

## PERNIL CURAT DÀNEC

Jamón curado de pato



|  |             |
|--|-------------|
|  | Buit        |
|  | 00339       |
|  | 400g. aprox |
|  | 1 unitat    |
|  | 0/4°C       |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## PERNIL CUIT "BONNATUR"

Jamón cocido "Bonnatur"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00458        |
|  | 7,1 - 7,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## PERNIL CUIT "SERRATELLES"

Jamón cocido "Serratelles"



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00134      |
|  | 4 - 4,5Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0/4°C      |

## PERNIL CUIT "CAMPOFRÍO"

Jamón cocido "Campofrío"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00215        |
|  | 7,6 - 7,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

\* Pot contenir traces de soja i llet.

## ESPATLLA CUITA "SARQUELLA"

Paleta cocida "Sarquella"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00259    |
|  | 3, 8 Kg. |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |



## LACÓN ASADO GALLEGO

Lacón asado gallego



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00167    |
|  | 4,3Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## CHOPPED "LA SELVA"

Chopped "la Selva"



\* Pot contenir traces de llet.



|  |          |
|--|----------|
|  | Llauna   |
|  | 00476    |
|  | 2 Kg.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## CHOPPED DE VEDELLA "CAMPOFRÍO"

Chopped de ternera "Campofrío"



\* Pot contenir traces de llet i soja.

|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00234    |
|  | 3,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## CHOPPED DE PORC "CAMPOFRÍO"

Chopped de cerdo "Campofrío"



\* Pot contenir traces de llet i soja.

|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00250    |
|  | 3,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## FIAMBRE BARRA YORK

Fiambre barra york



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00079    |
|  | 3,2Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## CAP DE PORC SENGLAR

Cabeza de jabalí



|  |              |
|--|--------------|
|  | Buit         |
|  | 00269        |
|  | 2,2 - 2,6Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## MORTADEL·LA ROSA “XATÓ”

Mortadela rosa “Xató”



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00142    |
|  | 1,4Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## MORTADEL·LA ROSA AMB OLIVES “XATÓ”

Mortadela rosa con aceitunas “Xató”



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00245    |
|  | 2,2Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## MORTAGEL·LA BIG BOLOGNIA “OSCAR MAYER”

Mortadela big bologna “Oscar Mayer”



\* Pot contenir traces de llet i soja.

|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00431    |
|  | 4,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## CHOPPED DE GALL D'INDI “PAVOFRÍO”

Chopped de pavo “Pavofríó”



\* Pot contenir traces de llet i soja

|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00279    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## PIT DE GALL D'INDI “SELECCIÓ”

Pechuga de pavo “Selección”



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00702    |
|  | 2,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## PERNIL DE GALL D'INDI "PAVOFRÍO"

Jamón de pavo "Pavofrío"



\* Pot contenir traces de llet i soja.

|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00239    |
|  | 4Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## PIT DE GALL D'INDI "PAVOFRÍO"

Pechuga de pavo "Pavofrío"



\* Pot contenir traces de llet i soja.

|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00238        |
|  | 3,9 - 4,6Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## PIT DE GALL D'INDI A LA BRASA "PAVOFRÍO"

Pechuga de pavo a la brasa "Pavofrío"



\* Pot contenir traces de llet i soja.

|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00384        |
|  | 4,4 - 4,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## PIT DE GALL D'INDI "SERRATELLES"

Pechuga de pavo "Serratelles"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00556    |
|  | 4,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## PIT DE GALL D'INDI "ARGAL"

Pechuga de pavo "Argal"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00532        |
|  | 3,6 - 3,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |



# EMBOTITS

| Embutidos |

## MORTADEL·LA DE GALL D'INDI "EL POZO"

Mortadela de pavo "el Pozo"



\* Pot contenir traces d'api i soja.



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00522    |
|  | 3,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## MORTADEL·LA DE GALL D'INDI AMB OLIVES "EL POZO"

Mortadela de pavo con aceitunas "el Pozo"



\* Pot contenir traces d'api i soja.



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00508    |
|  | 3,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## XORIÇ CULAR DE GALL D'INDI

Chorizo cular de pavo



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00385    |
|  | 1,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## SALCHICHÓN CULAR DE GALL D'INDI

Salchichón cular de pavo



\* Pot contenir traces de soja.



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00386    |
|  | 1,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## ESPETEC "CAN VICTOR"

Espetec "Can Victor"



|  | Caixa      |
|--|------------|
|  | 00606      |
|  | 170g.      |
|  | 40 unitats |
|  | -          |

## ESPETEC "L'AVI SERRA"

Espetec "l'Avi Serra"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00073    |
|  | 200g.    |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## ESPETEC TARRADELLES

Espetec "Tarradelles"



|  |            |
|--|------------|
|  | Caixa      |
|  | 00231      |
|  | 200g.      |
|  | 24 unitats |
|  | -          |

## FUET "ARUMÍ"

Fuet "Arumí"



|  |            |
|--|------------|
|  | Caixa      |
|  | 02441      |
|  | 200g.      |
|  | 15 unitats |
|  | -          |

## FUET DE MUNTANYA "SERRATELLES"

Fuet de muntanya "Serratelles"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00190    |
|  | 190g.    |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## FUET SENSE PEBRE "CAN DURAN"

Fuet sin pimienta "Can Duran"



|  |            |
|--|------------|
|  | Caixa      |
|  | 00671      |
|  | 250g.      |
|  | 12 unitats |
|  | -          |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## LLONGANISSA PAGÉS "LA VIGATANA"

Longaniza de payés "La Vigatana"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Granel       |
|  | 00555        |
|  | 0,4 - 0,6Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |

## LLONGANISSA "L'AVI SERRA"

Longaniza "L'avi Serra"



|  |            |
|--|------------|
|  | Caixa      |
|  | 00154      |
|  | 300g.      |
|  | 20 unitats |
|  | -          |

## LLONGANISSA DE MUNTANYA "SERRATELLES"

Longaniza de muntanya "Serratelles"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00877    |
|  | 300g.    |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## LLONGANISSA DE PAGÉS "ARGAL"

Longaniza de payés "Argal"



|  |           |
|--|-----------|
|  | Caixa     |
|  | 00237     |
|  | 600g.     |
|  | 4 unitats |
|  | -         |

## LLONGANISSA PAGÉS "CERLOM"

Longaniza de payés "Cerlom"



|  |             |
|--|-------------|
|  | Granel      |
|  | 00266       |
|  | 500 - 600g. |
|  | 1 unitat    |
|  | -           |

## LLONGANISSA PAGÉS "SALGOT"

Longaniza de payés "Salgot"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00267    |
|  | 500g.    |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## SALCHICHÓN CULAR "SERRATELLES"

Salchichón cular "Serratelles"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00519    |
|  | 1,7Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## SALCHICHÓN IBÈRIC DE GLA

Salchichón ibérico de bellota



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00174    |
|  | 500g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## SALAMI GEGANT

Salami gigante



|  |              |
|--|--------------|
|  | Buit         |
|  | 00131        |
|  | 2,2 - 2,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## SALAMI ALERCE "CAMPOFRÍO"

Salami alerce "Campofrío"



|  |            |
|--|------------|
|  | Granel     |
|  | 00371      |
|  | 1,7 - 2Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0/4°C      |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## LLOM ADOBAT

Lomo adobado



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00197        |
|  | 2,5 - 3,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## LLOM CURAT "DUROC"

Lomo curado "Duroc"



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00170      |
|  | 0,8 - 1Kg. |
|  | 1/2 peça   |
|  | 0/4°C      |

## LLOM CURAT IBÈRIC DE GLA

Lomo curado ibérico de bellota



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00261        |
|  | 0,4 - 0,8Kg. |
|  | 1/2 peça     |
|  | 0/4°C        |

## LLOM CURAT IBÈRIC DE CEBO

Lomo curado ibérico de cebo



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00598        |
|  | 0,6 - 0,7Kg. |
|  | 1/2 peça     |
|  | 0/4°C        |



\* Pot contenir traces de soja.

## XORIÇ IBÈRIC DE GLA

Chorizo ibérico de bellota



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00191    |
|  | 500g.    |
|  | 1/2 peça |
|  | 0/4°C    |



## XORIÇ "GRAN DOBLÓN"

Chorizo "Gran doblón"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00233        |
|  | 1,8 - 1,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0/4°C        |

## XORIÇ ESPECIAL "REVILLA"

Chorizo especial "Revilla"



\* Pot contenir traces de llet.

|  | Grael        |
|--|--------------|
|  | 00158        |
|  | 1,6 - 1,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | -            |

## XORIÇ ESPECIAL PICANT "REVILLA"

Chorizo especial picante "Revilla"



\* Pot contenir traces de llet.

|  | Grael    |
|--|----------|
|  | 00328    |
|  | 1,3Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## XORIÇ CULAR PICANT DE LEÓN

Chorizo cular picante de León



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00676        |
|  | 0,6 - 0,8Kg. |
|  | 1/2 peça     |
|  | 0/4°C        |

## XORIÇ "PAMPLONICA"

Chorizo "Pamplonica"



|  | Grael    |
|--|----------|
|  | 00534    |
|  | 1,3Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## XORIÇ CASERO "REVILLA"

Chorizo casero "Revilla"



|  | Dolç       | Picant     |
|--|------------|------------|
|  | 00599      | 00130      |
|  | 265g.      | 250g.      |
|  | 12 unitats | 12 unitats |
|  | -          | -          |

## XORIÇ SARTA LEONÉS

Chorizo sarta de León



|  | Dolç      | Picant    |
|--|-----------|-----------|
|  | 00445     | 00203     |
|  | 4Kg.      | 4Kg.      |
|  | 9 unitats | 9 unitats |
|  | -         | -         |

## SOBRASSADA DE MALLORCA

Sobrasada de Mallorca



|  | Granel   |
|--|----------|
|  | 00122    |
|  | 0,8Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## POT DE SOBRASSADA CREMA

Bote de sobrasada crema



|  | Pot    |
|--|--------|
|  | 00244  |
|  | 1Kg.   |
|  | granel |
|  | 0/4°C  |

## TARRINES DE SOBRASSADA CREMA

Tarrinas de sobrasada crema



|  | Caixa      |
|--|------------|
|  | 00182      |
|  | 150g.      |
|  | 24 unitats |
|  | 0/4°C      |

## MOUSSE D'ÀNEC RULO

Mousse de pato rulo



\* Pot contenir traces d'ou i llet.

|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00333    |
|  | 1,2Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## MEDALLÓ MOUSSE D'ÀNEC

Medallón de mousse de pato



\* Pot contenir traces d'ou i llet.

|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00235      |
|  | 100g.      |
|  | 12 unitats |
|  | 0/4°C      |

## PATÉ DE CAMPANYA

Pate de campaña



\* Pot contenir traces de gluten, ou, soja, api, fruits de closca, i mostassa.

|  | Rulo      | Porció    |
|--|-----------|-----------|
|  | 00421     | 00420     |
|  | 1Kg.      | 100g.     |
|  | 3 unitats | 9 unitats |
|  | -         | -         |

## PATÉ PEBRE VERD

Pate pimienta verde



\* Pot contenir traces de gluten, ou, soja, llet, api, fruits de closca, i mostassa.

|  | Rulo      | Porció    |
|--|-----------|-----------|
|  | 00422     | 00672     |
|  | 1Kg.      | 100g.     |
|  | 3 unitats | 9 unitats |
|  | -         | -         |

## PATÉ TUNEL "PIQUET"

Paté tunel "Piquet"



|  | Llauna   |
|--|----------|
|  | 00217    |
|  | 1,3Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

# EMBOTITS

| Embutidos |

## PERNIL CUIT TALLAT "CAMPOFRÍO"

Jamón cocido lonchas "Campofrío"



|  | Tallat   |
|--|----------|
|  | 00376    |
|  | 1Kg.     |
|  | 37 talls |
|  | 0/4°C    |

## XORIÇ VELA TALLAT "CAMPOFRÍO"

Chorizo vela lonchas "Campofrío"



|  | Tallat |
|--|--------|
|  | 00653  |
|  | 1Kg.   |
|  | granel |
|  | 0/4°C  |



\* Pot contenir traces de soja.

## LLONGANISSA EXTRA TALLADA

Longaniza extra cortada



|  | Tallat |
|--|--------|
|  | 00539  |
|  | 500g.  |
|  | granel |
|  | 0/4°C  |

## PERNIL TALLAT

Jamón curado lonchas



|  | Tallat   |
|--|----------|
|  | 00227    |
|  | 500g.    |
|  | 26 talls |
|  | 0/4°C    |

## PERNIL IBÈRIC DE CEBO TALLAT

Jamón ibérico de cebo cortado



|  | Tallat     |
|--|------------|
|  | 00268      |
|  | 110g.      |
|  | 16 paquets |
|  | 0/4°C      |

## ESPATLLA IBÈRICA DE CEBO TALLADA

Paleta ibèrica de cebo cortada



|  | Tallat   |
|--|----------|
|  | 00724    |
|  | 500g.    |
|  | 30 talls |
|  | 0/4°C    |

## VIRUTES IBÉRIQUES

Virutas ibèriques



|  | Tallat     |
|--|------------|
|  | 00080      |
|  | 120g.      |
|  | 10 paquets |
|  | 0/4°C      |

## BEICON TALLAT “MONELLS”

Beicon lonchas “Monells”



|  | Tallat   |
|--|----------|
|  | 00187    |
|  | 500g.    |
|  | 26 talls |
|  | 0/4°C    |

\* Pot contenir traces de soja.

## ESPATLLA YORK PIZZA

Paleta york pizza



|  | Tallat     |
|--|------------|
|  | 00662      |
|  | 1 - 1,2Kg. |
|  | granel     |
|  | 0/4°C      |



\* Pot contenir traces de llet.

## BEICON FUMAT PIZZA

Beicon ahumado pizza



|  | Tallat     |
|--|------------|
|  | 00557      |
|  | 1 - 1,2Kg. |
|  | granel     |
|  | 0/4°C      |



\* Pot contenir traces de llet i soja.

# EMBOTITS

| Embutidos |

## LACÓN CURAT "SELECTA"

Lacón curado "Selecta"



|  | Buit        |
|--|-------------|
|  | 00165       |
|  | 330 - 430g. |
|  | 10 paquets  |
|  | 0/4°C       |

## XORIÇ GALLEC "SELECTA"

Chorizo gallego "Selecta"



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00427      |
|  | 225g.      |
|  | 15 paquets |
|  | 0/4°C      |

## CANSALADA CURADA

Panceta curada



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00426      |
|  | 250g.      |
|  | 12 paquets |
|  | 0/4°C      |

## COMPANGO

Compango



|  | Bossa      |
|--|------------|
|  | 00364      |
|  | 270g.      |
|  | 12 paquets |
|  | 0/4°C      |

## GARRONS DE PERNIL CURAT

Codillos de jamón curado



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00185      |
|  | 0,8 - 1Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0/4°C      |

## CODILLOS SALATS

Codillos salados



|  |        |
|--|--------|
|  | Buit   |
|  | 00349  |
|  | 5Kg.   |
|  | granel |
|  | -      |

## COSTELLA SALADA

Costilla salada



|  |              |
|--|--------------|
|  | Bossa        |
|  | 00195        |
|  | 2,1 - 3,7Kg. |
|  | 2 unitats    |
|  | -            |

## OSSOS BLANCS SALATS

Huesos blanquitos salados



|  |        |
|--|--------|
|  | Bossa  |
|  | 00498  |
|  | 5Kg.   |
|  | granel |
|  | -      |

## SAGI RANCI

Sagi ranci



|  |            |
|--|------------|
|  | Bossa      |
|  | 00114      |
|  | 3 - 3,5Kg. |
|  | 2 unitats  |
|  | -          |

## BROU CASOLÀ

Caldo casero



|  |         |
|--|---------|
|  | Caixa   |
|  | 00343   |
|  | 1 litre |
|  | 6 pots  |
|  | 0/4°C   |

# FORMATGES

| Quesos |

## FORMATGE SEMI "CAMPOBELLO"

Queso semi "Campobello"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00211    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE SEMI "GARCÍA BAQUERO"

Queso semi "garcía Baquero"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Granel       |
|  | 00221        |
|  | 2,8 - 3,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 1/6°C        |

## FORMATGE SEMI "CASTILLO DE GUADAMUR"

Queso semi "Castillo de Guadamur"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Granel       |
|  | 00407        |
|  | 2,9 - 3,3Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 1/6°C        |

## FORMATGE SEMI D'OVELLA "H.M."

Queso semi de oveja "H.M."



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00619    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE CURAT "FLOR DE ESGUEVA"

Queso curado "Flor de Esgueva"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00067    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE CURAT VELL “EL PASTOR”

Queso curado viejo “el Pastor”



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00470    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE CURAT “RONKARI”

Queso curado “Ronkari”



|  |              |
|--|--------------|
|  | Buit         |
|  | 00485        |
|  | 1,2 - 1,5Kg. |
|  | 1/2 peça     |
|  | 1/6°C        |

## FORMATGE CURAT D’OVELLA “H.M.”

Queso curado de oveja “H.M.”



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00406    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE BARRA “EDAM” PER FONDRE

Queso barra “Edam” para fundir



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00214    |
|  | 2,7Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE BARRA “CADÍ” CREMA

Queso barra “Cadí” crema



|  |              |
|--|--------------|
|  | Buit         |
|  | 00247        |
|  | 2,4 - 2,7Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 1/6°C        |

# FORMATGES

| Quesos |

## FORMATGE BARRA "CADÍ-COOP"

Queso barra "Cadí-Coop"



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00335      |
|  | 2 - 2,2Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 1/6°C      |

## FORMATGE BARRA "EL VENTERO"

Queso barra "el Ventero"



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00281      |
|  | 3Kg. aprox |
|  | 1 unitat   |
|  | 1/6°C      |

## FORMATGE BARRA "HAVARTI"

Queso barra "Havarti"



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00205        |
|  | 2,1 - 2,5Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 1/6°C        |

## MOZZARELLA BARRA

Mozzarella barra



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00220        |
|  | 2,7 - 2,9Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 1/6°C        |

## FORMATGE DE CABRA LA CASITA "CAPRILLICE"

Queso de cabra La Casita "Caprillice"



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00448    |
|  | 2,4Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE DE CABRA "CAPRILLICE"

Queso de cabra "Caprillice"



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00494    |
|  | 2,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE CABRA SERVILLETA "CAPRILLICE"

Queso de cabra servilleta "Caprillice"



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00070    |
|  | 2,1Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE DE CABRA BÍFIDUS "CAPRILLICE"

Queso de cabra bífidus "Caprillice"



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00679    |
|  | 2,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE RULO 100% CABRA

Queso rulo 100% cabra



|  |           |
|--|-----------|
|  | Caixa     |
|  | 00362     |
|  | 1Kg.      |
|  | 2 unitats |
|  | 1/6°C     |

## FORMATGE DE CABRA RULO MINI

Queso de cabra rulo mini



|  |           |
|--|-----------|
|  | Caixa     |
|  | 00257     |
|  | 360g.     |
|  | 5 unitats |
|  | 1/6°C     |

# FORMATGES

| Quesos |

## FORMATGE FRESC DE CABRA "CAPRILLICE"

Queso fresco de cabra "Caprillice"



|  |          |
|--|----------|
|  | Fresc    |
|  | 00436    |
|  | 1,7Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## FORMATGE FRESC AMB SAL "CINCHO"

Queso fresco con sal "Cincho"



|  |              |
|--|--------------|
|  | Fresc        |
|  | 00066        |
|  | 1,6 - 2,2Kg. |
|  | 1 unitat     |
|  | 0°/4°C       |

## FORMATGE FRESC "BURGOS"

Queso fresco "Burgos"



|  |            |
|--|------------|
|  | Fresc      |
|  | 00490      |
|  | 2 - 2,6Kg. |
|  | 1 unitat   |
|  | 0°/4°C     |

## FORMATGE FRESC "BURGUITOS"

Queso fresco "Burguitos"



|  |          |
|--|----------|
|  | Fresc    |
|  | 00127    |
|  | 250g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## MATÓ

Requesón



|  |          |
|--|----------|
|  | Fresc    |
|  | 00192    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## MATÓ DEL PIRINEU CADÍ

Requesón del Pirineo



|  |           |
|--|-----------|
|  | Fresc     |
|  | 00824     |
|  | 250g.     |
|  | 8 unitats |
|  | 0°/4°C    |

## TARRINES DE MATÓ

Tarrinas de Requesón



|  |               |
|--|---------------|
|  | Caixa         |
|  | 00596         |
|  | 100g.         |
|  | 6 x 2 unitats |
|  | 0°/4°C        |

## TARRINES DE FLAM DEMATÓ

Tarrinas de flan de requesón



|  |               |
|--|---------------|
|  | Caixa         |
|  | 00572         |
|  | 110g.         |
|  | 6 x 2 unitats |
|  | 0°/4°C        |

## IOGURT NATURAL

Yogur natural



|  |          |
|--|----------|
|  | Pot      |
|  | 00475    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0°/4°C   |

## IOGURT NATURAL PACK

Yogur natural pack



|  |             |
|--|-------------|
|  | Caixa       |
|  | 00621       |
|  | 125g.       |
|  | 8x4 unitats |
|  | 0°/4°C      |

# FORMATGES

| Quesos |

## FORMATGE BLAU "BERGADER"

Queso azul "Bergader"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00198    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## CUNYES DE FORMATGE BLAU

Cuñas de queso azul



|  |            |
|--|------------|
|  | Caixa      |
|  | 00361      |
|  | 100g.      |
|  | 10 unitats |
|  | 1/6°C      |

## FORMATGE ROQUEFORT "SOCIETE"

Queso Roquefort "Societe"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00369    |
|  | 1,5Kg.   |
|  | 1/2 peça |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE BRIE "PRESIDENT"

Queso Brie "President"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 00373    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE EMMENTAL

Queso Emmental



|  |          |
|--|----------|
|  | Buit     |
|  | 00285    |
|  | 2,5Kg.   |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE MAASDAMMER

Queso Maasdammer



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00456    |
|  | 3Kg.     |
|  | 1/4 peça |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE TETILLA GALLEGA

Queso tetilla gallega



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00521    |
|  | 650g.    |
|  | 1 unitat |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE BARRA EDAM TALLADA

Queso barra Edam cortada



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00664    |
|  | 1Kg.     |
|  | 40 talls |
|  | 1/6°C    |

## FORMATGE LLESCAT "SABANITAS"

Queso lonchas "Sabanitas"



|  | Buit  |
|--|-------|
|  | 00283 |
|  | 1Kg.  |
|  | -     |
|  | 1/6°C |

## FORMATGE LLESCAT MINI "SABANITAS"

Queso lonchas mini "Sabanitas"



|  | Caixa      |
|--|------------|
|  | 00176      |
|  | 150g.      |
|  | 16 unitats |
|  | 1/6°C      |

# FORMATGES

| Quesos |

## FORMATGE RATLLAT EDAM

Queso rallado Edam



|  |        |
|--|--------|
|  | Bossa  |
|  | 00166  |
|  | 1Kg.   |
|  | granel |
|  | 1/6°C  |

## FORMATGE RATLLAT EMMENTAL

Queso rallado Emmental



|  |        |
|--|--------|
|  | Bossa  |
|  | 00507  |
|  | 1Kg.   |
|  | granel |
|  | 1/6°C  |

## MOZZARELLA RATLLADA

Mozzarella rallada



|  |        |
|--|--------|
|  | Bossa  |
|  | 00535  |
|  | 2Kg.   |
|  | granel |
|  | 1/6°C  |

## FORMATGE BLAU RATLLAT

Queso azul rallado



|  |        |
|--|--------|
|  | Safata |
|  | 00365  |
|  | 500g.  |
|  | granel |
|  | 1/6°C  |

## MANTEGA "CADÍ"

Mantequilla "Cadí"



|  |          |
|--|----------|
|  | Granel   |
|  | 02031    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## MARGARINA

Margarina



|  |          |
|--|----------|
|  | Pot      |
|  | 00627    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## BRIC DE NATA "PRESIDENT"

Bric de nata "President"



|  |          |
|--|----------|
|  | Bric     |
|  | 00232    |
|  | 1l.      |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

# PRECUINATS

|Precocinados |

## CANELONS AMB BEIXAMEL

Canelones con bechamel



|  | Safata        |
|--|---------------|
|  | 00060         |
|  | 0,66Kg.       |
|  | 3 x 6 unitats |
|  | 0/4°C         |

## CANELONS SENSE BEIXAMEL

Canelones sin bechamel



|  | Safata     |
|--|------------|
|  | 00058      |
|  | 1,1Kg.     |
|  | 20 unitats |
|  | 0/4°C      |

## CANELONS CONGELATS

Canelones congelados



\* Pot contenir traces de peix, fruits de closca, i sèsam.



|  | Congelat    |
|--|-------------|
|  | 00698       |
|  | 6Kg.        |
|  | 120 unitats |
|  | 0/4°C       |

## CUIXES DE CABRIT ROSTIDES

Pierna de cabrito asada



|  | Buit        |
|--|-------------|
|  | 00280       |
|  | - de 1,3Kg. |
|  | 2 unitats   |
|  | 0/4°C       |

## GALTES DE PORC ROSTIDES

Carrilleras de cerdo asadas



|  | Buit         |
|--|--------------|
|  | 00229        |
|  | 680g. aprox. |
|  | 2 unitats    |
|  | 0/4°C        |

## CROQUETES DE ROSTIT FREGIDES

Croquetas de rostit frites



\* Pot contenir traces d'ou, peix, fruits de closca, i sèsam.

|  | Safata     |
|--|------------|
|  | 00669      |
|  | 780g.      |
|  | 27 unitats |
|  | 0/4°C      |

## NUGGETS DE POLLASTRES

Nuggets de pollo



\* Pot contenir traces d'api, soja, i mostassa.

|  | Safata |
|--|--------|
|  | 00465  |
|  | 1Kg.   |
|  | granel |
|  | 0/4°C  |

## CORDON BLEU

Cordon bleu



\* Pot contenir traces d'api, soja, i mostassa.

|  | Safata    |
|--|-----------|
|  | 00585     |
|  | 1 Kg.     |
|  | 8 unitats |
|  | 0/4°C     |

## EMPANADA DE TONYINA

Empanada de atún



\* Pot contenir traces d'ou, peix, fruits de closca, i sèsam.

|  | Safata   |
|--|----------|
|  | 00467    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | 0/4°C    |

## TRIPA CUINADA

Callos cocinados



|  | Motlle       | Porció |
|--|--------------|--------|
|  | 00299        | 00452  |
|  | 3,3 - 3,9Kg. | 500g.  |
|  | granel       | granel |
|  | 0°/4°C       | 0°/4°C |

# PRECUINATS

|Precocinados |

## MORRETS DE PORC CUI TS

Morros de cerdo cocidos



|  | Buit      |
|--|-----------|
|  | 00659     |
|  | 500g.     |
|  | 6 unitats |
|  | 0/4°C     |

## MORRO DE PORC CUIT

Morro de cerdo cocido



|  | Buit   |
|--|--------|
|  | 00123  |
|  | 500g.  |
|  | granel |
|  | 0/4°C  |

## PEUS DE PORC CUI TS

Pies de cerdo cocidos



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00493    |
|  | 800g.    |
|  | 4 mitats |
|  | -        |

## LLARDONS

Chicharrones



|  | Buit     |
|--|----------|
|  | 00350    |
|  | 1Kg.     |
|  | 1 unitat |
|  | -        |

## LLARDONS MINI

Chicharrones mini



|  | Buit       |
|--|------------|
|  | 00767      |
|  | 180g.      |
|  | 12 unitats |
|  | -          |

## PIZZA FAMILIAR DE 4 FORMATGES

Pizza familiar de 4 quesos



\* Pot contenir traces de soja i peix.

|  | Buit      |
|--|-----------|
|  | 00737     |
|  | 820g.     |
|  | 7 unitats |
|  | 0/4°C     |

## PIZZA FAMILIAR DE TONYINA

Pizza familiar de atún



\* Pot contenir traces de soja.

|  | Buit      |
|--|-----------|
|  | 00726     |
|  | 820g.     |
|  | 7 unitats |
|  | 0/4°C     |

## PIZZA FAMILIAR DE VERDURES

Pizza familiar de verduras



\* Pot contenir traces de soja, peix, fruits de closca i api.

|  | Buit      |
|--|-----------|
|  | 00768     |
|  | 820g.     |
|  | 7 unitats |
|  | 0/4°C     |

## PIZZA FAMILIAR DE PERNIL DOLÇ

Pizza familiar de jamón york



\* Pot contenir traces de soja i peix.

|  | Buit      |
|--|-----------|
|  | 00734     |
|  | 820g.     |
|  | 7 unitats |
|  | 0/4°C     |

## ASSORTIT DE PIZZES FAMILIARS

Surtido de pizzas familiares



\* Pot contenir traces de soja, peix, fruits de closca i api.

|  | Buit      |
|--|-----------|
|  | 00865     |
|  | 820g.     |
|  | 7 unitats |
|  | 0/4°C     |



Carn fresca, fresca i xarcuteria...