



CATÀLEG DE NADAL

Un any més i ja en fan 52 us presentem el catàleg de Nadal 2020. On podeu trobar un sortit d'articles de Nadal que acuradament hem seleccionat perquè pogueu gaudir dels millors productes a casa vostra durant aquestes festes.

Amb la mateixa il·lusió i les mateixes ganes del primer dia esperem que us agradin.

BONES FESTES!!

Índex

— Aus

— Lligats i farcits

— Ànec

— Cabrit i xai

— Garrinet

— Precuinats i conserves

— Pernils i espatlles

— Peixos

— Formatges





Aus

L'èxit està assegurat amb els plats principals durant les celebracions més importants, sobretot al Nadal. I les opcions culinàries que ofereixen les aus són casi infinites. Al forn, a la plantxa o en estofats, són delicioses.

Capó rostit amb tomàquets confitats

Ingredients:

- 1 Capó
- 1/2 vas de vi Oporto
- 200g. de brou d'au
- Sal
- Pebre
- Tomàquets cherry
- Farigola



Elaboració:

Netegem el capó i el salpebrem al gust per dins i per fora. Quan estigui net el lligarem amb fil per donar-li forma al mateix temps que encenem el forn perquè s'escalfi.

Posarem el capó en una safata i el ruixem amb oli d'oliva. El deixarem uns 30 minuts a una temperatura de 250°C.

Quan hagi passat aquest temps baixarem la temperatura a 150°C i el deixarem una hora més.

A la meitat de la cocció, regarem el capó amb el vi d'Oporto i després amb el brou.

Podem acompanyar el capó amb uns tomàquets cherry confitats al forn i farigola.



PAVITA

Pavita neta



GALL D'INDI

Gall d'indi



PERNILETS DE GALL D'INDI

Pernilets de gall d'indi envasats al buit



BLANQUETA DE GALL D'INDI

Blanqueta de gall d'indi envasada al buit



PULARDA

Pularda





POLLASTRE DE PAGÈS

Pollastre de pagès

		
00010	1 unitat	3-3,5Kg.



PICANTONS

Picantons

		
00112	3 unitats	1,4Kg.



FAISÀ SENSE PLOMES ***

Faisà sense plomes (per encàrrec)

		
00071	1 unitat	1-1,2Kg.



PAVA NEGRA ***

Pava negra (per encàrrec)

		
00477	1 unitat	3-4Kg.



PERDIU DE GRANJA CONGELADA

Perdiu de granja sense plomes

	
00104	1 unitat



PINTADA ***

Pintada (per encàrrec)

		
00161	1 unitat	1,3Kg.





Lligats i farcits

Una materia prima de primera categoria, unes receptes irresistibles i uns ingredients excepcionals. Coneix el secret dels pollastres farcits que trionfen aquestes dates.

Els rostits permeten una gran varietat d'ingredients per a acompanyar el gust dels pollastres farcits, com per exemple fruits secs i vermells, "chalotas" o inclús raïm.

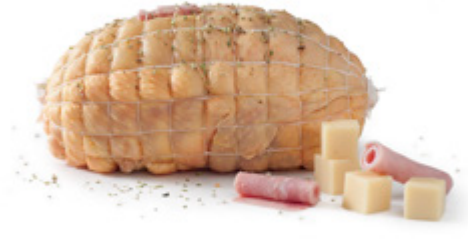
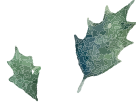
PRODUCTE ESTRELLA



POLLASTRE FARCIT

Pollastre farcit de panses, prunes i pinyons
Lligat i envasat al buit.

		
00396	1 unitat	1,4Kg.



POLLASTRE FARCIT

Pollastre farcit de pernil dolç i formatge.
Lligat i envadat al buit.

		
00331	1 unitat	1,4Kg.



¿?

Tens poc temps per preparar el menjar durant aquestes festes? Les aus farcides són un producte ideal, només cal que les posis al forn i els comensals es lleparan els dits.



POLLASTRE CORRAL FARCIT

Pollastre corral farcit de formatge de cabra i codony. Lligat i envasat al buit. 6/7 racions

		
00434	1 unitat	1,8Kg.



CUIXES DE POLLASTRE CORRAL FARCIDES

Cuixes de pollastre farcides de bacó i formatge.
2/3 racions

		
00609	1 unitat	700g.



TALL LLIGAT DE VEDELLA

Tall lligat de vedella per rostir

	
00580	1 unitat





Ànec

Una au gourmet.

A part del seu gust exquisit i peculiar, a l'ànec se li ha de reconèixer el seu caràcter polifacètic en la cuina. Els 'magret' d'ànec es poden rostir, fer al forn, fregir i fins i tot fer a la planxa o a la graella. És necessari, això sí, que quedin sucosos i per a això, el centre de la peça ha de quedar poc fet.

L'ànec casa bé amb una gran varietat d'aliments, com a bolets, xampinyons i all o un sofregit de ceba. Així mateix, es pot acompanyar de fruites àcides o fruita seca com a prunes i passes, que endolceixin el conjunt.



ÀNEC MUT BARBERIE

À nec mut barberie

00090	1 unitat	1,9-2,5Kg.



MAGRET D'ÀNEC

Magret d'à nec envasat al buit

00175	1 unitat	350-450g.



MAGRET D'ÀNEC CONGELAT

Magret d'à nec congelat envasat al buit

00162	1 unitat	350-450g.



PRODUCTE ESTRELLA



FETGE D'ÀNEC CONGELAT

Fetge d'à nec congelat i envasat al buit

00474	1 unitat	500-600g.



UNA EXPERIÈNCIA GOURMET

Delicat, subtil i refinat: així és el foie-gras en totes les seves versions i formats. El fetge d'à nec és un imprescindible a taula durant les celebracions de Nadal.

Consell:

Per tallar el foie passa el ganivet per aigua calenta i eixuga'l. Així no s'enganxarà i aconseguiràs un tall fi perfecte per degustar.

Cuixa d'à nec rostida

Ingredients:

- 4 cuixes d'à nec
- 500g. ceba figures
- 6 dents d'all
- 1 taronja
- Whisky
- 180g. aigua
- Sal i pebre

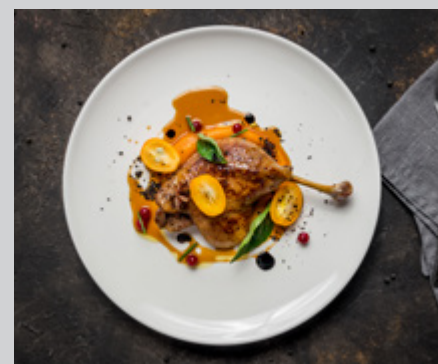


00578	1 unitat	300-400g.



Elaboració:

En una cassola daurem bé les cuixes i hi afegim la ceba i els alls tallats a làmines i la taronja a daus. Deixem coure uns 15 min. a foc mig i hi afegim el whisky. Un cop l'alcohol s'hagi evaporat, afegim l'aigua. Quan arrenqui a bullir, posarem el foc al mínim, ho taparem i deixarem coure, a foc lent, durant 3 hores. De tant en tant s'ha d'anar girant les cuixes per tal que quedin ben fetes pels dos costats, un cop passat aquest temps deixem refredar el rostit i ja el tenim a punt per servir.





Cabrit i xai

S'acosta la època de l'any que tots tenim marcada en el calendari. La època en que tots en reunim amb familiars i amics per compartir somriures, moments i per suposat, un autèntic festí en el que no poden faltar els clàssic de la temporada, el xai i el cabrit.



CABRIT

Cabrit sencer



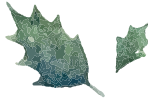
00063



1 unitat



4-5,5Kg.



FINS
ESGOTAR
EXISTÈNCIES



ESPATLLA DE CABRIT CONGELADA

Espatlla de cabrit congelada.



00666



1 unitat



300-450g.



FINS
ESGOTAR
EXISTÈNCIES

CUIXA DE CABRIT CONGELADA

Cuixa de cabrit congelada



00375



1 unitat



400-550g.



FINS
ESGOTAR
EXISTÈNCIES

ESPATLLA DE XAI CONGELADA

Espatlla de xai congelada



00323



1 unitat



1-1,2Kg.



COLL DE XAI DESSOSSAT "AGNEI IBÈRIC"

Coll de xai dessossat "Agnei Ibèric" congelat



00886



4x2 unitats



600g.



Xurrasco de xai



00614



2x4 unitats



600g.



Elaboració:

La manera òptima per preparar el xurrasco de xai és primer donar-li un cop de forn a 115°C amb una mica de vapo o amb un dit d'aigua a la safata, durant 1 hora i 15 minuts. Seguidament ens queda una peça amb diferents possibilitats:

- Tallar a trossos 2-3 pals, cubrir amb salsa de romesco, gratinar al forn a uns 180-200°C durant 8-10 minuts.

- Tallar les costelles i marcar-les a la planxa.

- Dessossar en calent i tallar un tros, acte seguit fer a la planxa a foc suau i amb un pes a sobre. plantxa





— Garrinet

Carns com el garrinet són tan delicioses per si mateixes que una guarnició senzilla de taronges és més que suficients per potenciar el seu gust. Sencer, tallat a quarts, tallat a trossos, el tenim de totes formes, així com les espatlles per separat.



LA ESSÈNCIA CASTELLANA

Ens referim a garrinet quan parlem del porc més jove. Més específicament, és la cria del porc que encara està en el període de lactància. La edat de sacrifici ha de ser menor als dos mesos i amb un pes no superior als 8Kg.

Consell:

El garrinet al forn ha quedar tendre per dins i cruixent per fora.



GARRINET DE -4Kg.

00612	1 unitat	-4Kg.

GARRINET DE 4-5Kg.

00115	1 unitat	4-5Kg.

GARRINET DE 5-6Kg.

00023	1 unitat	5-6Kg.



ESPATLLA DE GARRÍ CONGELADA

Espatlla de garrí congelada i envasada al buit

00630	1 unitat	400-600g.



GARRÍ TALLAT I CONGELAT SENSE CAP NI POTES

Garrí tallat i congelat sense cap ni potes

00742	1 caixa	7-8Kg.



Garrinet rostit

Ingredients:

- 1/4 de garrinet
- Llar de porc
- Aigua
- Sal
- Pebre

NOU
PRODUCTE



00773	4 quarts	7-8Kg.



Elaboració:

Precalentem el forn 190°C i mentrestant salpebrem i untem la llar de porc per sobre. El posem amb les costelles cap amunt sobre una safata i el posem al forn durant 90 minuts a 190°C amb la funció vapor. Si no teniu aquesta funció, el podeu posar sobre la reixa i a sota una safata amb aigua. Després de 90 minuts el girem amb molta cura i deixem que es rosteixi 30 o 40 minuts més a la mateixa temperatura. D'aquesta manera, la pell s'anirà dorant lentament i el greix es fondrà mantenint la carn molt tendra. Finalment, gratinarem durant 4 minuts per aconseguir un dorat perfecte i una pell cruixent.





— Precuinats i conserves

Si la cuina no és el teu fort però t'agradaria preparar un menú de Nadal o de Sant Esteve com els de l'àvia et portem una assortiment de productes precuinats d'alta qualitat per llepar-se els dits. Simplement els has d'acabar al forn tal i com indica a les instruccions de preparació.

Que el menú de Nadal no et dona la llauna... doncs ja te la donem nosaltres! Si t'ha tocat preparar el dinar de Nadal i no tens res pensat, apunta aquestes idees de receptes amb llaunes de conserva. Avui en dia les conserves han evolucionat molt fins a portar a les botigues i restaurants propostes gourmet i de gran qualitat. Si la cuina no és el teu fort, amb aquests productes quedaràs com un autèntic xef.

Les cuixes de guatlla amb escabetx són ideals com a entrant, les pots acompanyar amb una miqueta d'amanida i ous de guatlla o amb uns pebrots escalivats. Si el que t'ha tocat aquest Nadal és preparar el plat principal et recomanem la blanqueta o la cuixa d'ànec en confit, molt fàcil de preparar amb un cop de forn i ho pots acompanyar amb una compota de poma o de pera.

Cuixa de cabrit rostida

Ingredients:

- Cuixa de cabrit rostida "Tastisim"
- Cebes petites en conserva
- Espàrregs verds



Elaboració:

Treure del frigorífic dues hores abans, escalfar el forn a 200°C, treure la cuixa de la bossa i posar-la amb el seu suc en una safata, introduir la safata al forn 20-25 minuts fins daurar.

Pots acompanyar la cuixa de cabrit amb unes cebes petites caramelitzades i espàrrecs verds a la brasa. També amb amanida, patates rostides o escalivada.



CANELONS

Canelons sense beixamel



CANELONS AMB BEIXAMEL

Canelons amb beixamel



CROQUETES DE ROSTIT

Croquetes de rostít



NOU PRODUCTE



GALTES DE PORC ROSTIDES

Galtes de porc rostides



NOU PRODUCTE

ESPATLLA DE CABRIT ROSTIDA

Espatlla de cabrit rostida "Tastisim"



ESPATLLA DE XAI ROSTIDA

Espatlla de xai rostida "Tastisim"



PRODUCTE ESTRELLA



CONFIT D'ÀNEC

Llauna de cuixes d'ànec confitades

00694	12 unitats	3,8Kg.



Canelons de confit d'ànec

Ingredients:

- Plaques de canelons
- Llauna de confit d'ànec
- Cebes
- Pastanagues
- Nata líquida

00576	1 unitat	1,5Kg.



Elaboració:

Posem a sofregir la ceba ben picada a la cassola i seguidament la pastanaga. Deixa que es confiti sense daurar-se a foc baix uns 15 minuts. Barreja a la cassola la carn d'ànec confitada amb la ceba i la pastanaga. Li afegim una mica de nata líquida perquè lligui i ho deixem a foc mitjà durant uns minuts. Cou les plaques de canelons i farceix-les amb la preparació anterior. Pots acabar el plat amb una salsa al Pedro Ximénez o una beixamel tradicional amb uns encenalls de foie a dalt.



NOU PRODUCTE



CUIXA D'ÀNEC CONFITADA

Cuixa d'ànec confitada

02030	1 unitat	200g.



MANCHONES CONFITATS

Llauna de blanqueta d'ànec en confit

00488	27 - 33u.	3,8Kg.



CUIXES DE GUATLLA EN ESCABETX

Llauna de cuixes de guatlla en escabetx

00604	12 llaunes	- g.



OUS DE GUATLLA CUITS

Ous de guatlla cuits en pot de vidre

00862	9 pots	160g.





DEL MAR A TAULA

El salmó fumat no pot faltar a les celebracions d'aquesta època. Fumat i amb aquestes fines làmines d'intens gust a mar és un aliat perfecte per començar el dinar o el sopar de celebració. En canapès, amanides o acompanyat dels seus propis ous, suposa un plaer per a tots els sentits.



PEÇA DE SALMÓ FUMAT

Peça de salmó pretallada envasada al buit.

02006	2 paquets	750g.



NOU
PRODUCTE



TONYINA FUMADA

Tarrina de tonyina fumada amb oli

02024	1 unitat	400g.



SOBRES DE SALMÓ FUMAT

Sobres de salmó fumat envasat al buit.

02007	10 sobres	100g.



BACALLÀ NATURAL

Tarrina de bacallà al natural amb oli

02021	1 unitat	400g.



Tartar d'arengada fumada

Ingredients:

- Tarrina d'arengada fumada
- Patates
- Mostassa Djong
- Ceba morada
- Cibulet
- Ous de salmó

00537	1 unitat	400g.



Elaboració:

Tallem les patates a dauets petits i les posem a bullir. Un cop fetes les retirem i deixem que es refredin. Tallem a dauets l'arengada fumada i la col·loquem en un bol. Afegim la mostassa, la ceba picada, el cibulet picat una mica d'oli 'oliva verge i remenem fins que quedi tot homogeni.

Per a emplatar col·loquem en un motlle rodó una base de patates, seguidament l'arengada. Desmoltlem i a sobre decorem amb unes rodanxes de ceba i ous de salmó.





Pernils i espatlles

S'acosta la època de l'any que tots tenim marcada en el calendari. La època en que tots en reunim amb familiars i amics per compartir somriures, moments i per suposat, un autèntic festí en el que no pot faltar el clàssic de la temporada, el pernil. Pernal, espatlla, ibèric de gla, de cebo, serrà, sencer, tallat.. Tenim totes les opcions!

Pernal o espatlla?

És el primer que hem de tenir clar abans de realitzar la compra.

El pernil correspon a la pota del darrera del porc. El pes ronda entre els 6 i els 9 Kg. i la seva proporció entre greix i os és menor. Té una forma arrodonida i un gust lleugerament més suau degut a un temps més llarg de curació.

La espatlla correspon a la pota del davant del porc. El pes ronda entre els 4 i els 6 Kg. i la proporció entre os i greix és més gran que la del pernil. Té una forma prima i un gust més intens degut a un temps de curació més curt.



PERNIL LOT GRAN SELECCIÓ

Pernil gran reserva selecció 7,5 - 8,5Kg.
Vi D.O. Rioja jove Marqués de Treviño
Llauna d'oli verge extra La Chinata 500ml.
Assortiment tradicional E. Moreno 200g.



00704



1 unitat



7,5-8,5Kg.



NOU
PRODUCTE



MALETÍ PERNIL DE CEBO IBÈRIC TALLAT

8 sobres de pernil de cebo ibèric de 110g.



00740



8 sobres



880Kg.



NOU
PRODUCTE



MALETÍ ESPATLLA DE CEBO IBÈRICA TALLADA

7 sobres d'espalla de cebo ibèrica de 104g.



00741



7 sobres



728g.



LOT PERNIL DE CEBO IBÈRIC

Pernil de cebo ibèric 7,5 - 8,5Kg.
Llauna d'oli Verge Extra La Chinata 500ml.
Xoriç i salchichón Gran Selecció 225g.
Paté ibèric al Pedro Ximénez Iberitos 140g.



00249



1 unitat



7,5-8,5Kg.



NOU
PRODUCTE



MALETÍ MIXTE IBÈRIC

3 sobres de pernil de cebo ibèric tallat de 110g.
3 sobres de xoriç gran selecció de 100g.
3 sobres de salchichón gran selecció de 100g.



00748



9 sobres



930g.



LOT ESPATLLA DE CEBO IBÈRICA

Espatlla de cebo ibèrica 4,5 - 5Kg.
Vi D.O. Rioja Crianza Treviño
Xoriç Gran Selecció 225g.
Assortiment tradicional E. Moreno 200g.



00274



1 unitat



4,5 - 5Kg.



100%
IBÈRIC DE
GLA



PERNIL IBÈRIC DE GLA

Pernil ibèric de gla "Covap"

00275	1 unitat	7 - 7,5Kg.



100%
IBÈRIC DE
GLA



ESPATLLA IBÈRICA DE GLA

Espatlla ibèrica de gla "Covap"

00204	1 unitat	4,5 - 5Kg.



SAVIES QUE...

Les castanyes que s'utilitzen per a la alimentació dels porcs Selecta són castanyes de Galícia que es recullen durant la temporada, es pelen i es couen senceres per garantir que totes les seves propietats nutritives es conserven intactes. Posteriorment es congelen i així es poden gaudir durant tot l'any.



PRODUCTE ESTRELLA



PERNIL IBÈRIC DE CEBO

Pernil ibèric de cebo "Serratelles"

00708	1 unitat	7,5 - 8Kg.



ESPATLLA IBÈRICA DE CEBO

Espatlla ibèrica de cebo "Serratelles"

00189	1 unitat	4,5 - 5Kg.



PERNIL CURAT "SELECTA"

Pernil curat "Selecta"
Porc alimentat amb castanyes

00592	1 unitat	8 - 8,5Kg.



ESPATLLA CURADA "SELECTA"

Espatlla curada "Selecta"
Porc alimentat amb castanyes

00240	1 unitat	4,6Kg.



PERNIL CURAT SENCER D'ÀNEC

Pernil curat sencer d'ànec

00339	1 unitat	350g.





Formatges

Un assortiment de formatges és un bàsic imprescindible en una taula Nadalenca. Converteix-lo en un postres o un entrant de luxe acompanyat de fruits secs o melmelades de fruita.

Una taula de formatges amb les teves varietats preferides -sempre de menor a major intensitat de gust- es converteix en un aperitiu o un postres perfecte per compartir. A continuació trobaràs un assortiment de formatges de diferents classes, textures i denominacions perquè puguis servir-los segons el teu gust i el dels teus comensals.



FORMATGE DE CABRA GARROTXA

Formatge artesà de cabra Garrotxa

00121	9 unitats	500g.



PIRÀMIDE DE CABRA AMB CENDRES

Formatge piràmide de cabra amb cendres

00514	6 unitats	150 g.



MINI RULO DE CABRA

Formatge rulo de cabra mini

00257	3 unitats	360 g.



NOU PRODUCTE

PERLES DE FORMATGE AMB MANGO

Perles de formatge amb mango

00682	8 unitats	125 g.



MINI RULO DE PINYA

Formatge rulo de cabra mini amb pinya

00511	8 unitats	100 g.



Perles de formatge amb mel i cruixent

Ingredients:

- Perles de formatge amb mel
- Nous
- Julivert
- Nabius vermells deshidratats

00626	8 unitats	125 g.



NOU PRODUCTE

Elaboració:

Piquem les nous el julivert i els nabius vermells deshidratats i ho barregem tot en un bol. Amb l'ajuda d'un escuradents punxem una perla de formatge amb mel i l'arrebossem amb la mescla que hem fet.

També pots fer altres elaboracions com arrebosar les perles amb festucs, quicos o llavors de rosella.



NOU
PRODUCTE



FORMATGE CURAT D'OVELLA
AMB TÒFONA

Formatge curat d'ovella amb tòfona "el Pastor"

00528	2 meitats	2 x 1,5Kg.



OFERTA

REGAL
8 CUNYES DE FORMATGE BLAU

Per la compra de 1 formatge curat d'ovella amb tòfona de 3Kg. (2 meitats) et regalem una caixa de 8 cunyes de formatge blau!!!



LA TÒFONA, UN LUXE.

La escassetat de la **tòfona** i la dificultat per a trobar-les justifiquen que sempre s'hagi considerat com un aliment car i de luxe.
El seu aroma i el gust fort, poderós i especial, fa que sigui un imprescindible a les elaboracions de les dates més importants.

NOU
PRODUCTE



PIRÀMIDE D'OVELLA AMB
TÒFONA

Piràmide de formatge d'ovella amb tòfona "el Pastor"

00571	6 unitats	150g.



FORMATGE D'OVELLA
GRAN RESERVA

Formatge d'ovella gran reserva "el Pastor"

00470	1 unitat	3Kg.



FORMATGE VELL PETIT
MAHÓN

Formatge vell petit Mahón + puntxó de regal

00208	6 unitats	500g.



TÊTE DE MOINE PIROUETTE

Formatge Tête de Moine Pirouette

00518	1 unitat	420g.





Taula de formatges

Aquest Nadal no poden faltar les taules de formatges. Són perfectes com aperitiu, plat principal o postres.

Selecciona entre 4 y 6 formatges de diferents tipus de llet, textura, escorça, regions o maduracions.

Per evitar que els sabors es tapin, s'ha de col·locar: Primer, els més suaus de pasta tova o menys curats i en últim lloc, els formatges blaus o fumats.

Pots acompanyar-la de confitures i melmelades variades de fruits vermells, ceba, tomàquet, figues, olives, etc. També amb fruits secs, pans variats, olis naturals o aromatitzats i inclús verdures com la pastanaga, el apit o el tomàquet.



FORMATGE ROQUEFORT "SOCIETE"

Formatge Roquefort "Societe"

00369	1 meitat	1,4Kg.



CUNYES DE FORMATGE CABRALES

Cunyes de formatge Cabrales

00533	6 unitats	100g.



FORMATGE BLAU "BERGADER"

Formatge blau "Bergader"

00198	1 unitat	3Kg.



CUNYES DE FORMATGE BLAU "EL PASTOR"

Cunyes de formatge blau "el Pastor"

00361	10 unitat	100g.



La nostra recomenació:

1. Perles de formatge amb mel
2. Piràmide de formatge de cabra amb cendres "el Pastor"
3. Formatge curat d'ovella gran reserva "el Pastor"
4. Formatge curat d'ovella amb trufa "el Pastor"
5. Formatge blau "el Pastor"







Peixos

Els entrants són una part fonamental en qualsevol celebració de Nadal, ja que és el moment perfecte per relaxar-se i compartir les petites joies culinàries que s'acostumen a menjar d'una sola mossegada, com les que et mostrem a continuació.

En un sortit selecta no poden faltar els fumats, els quals tenen una infinitat d'elaboracions molt originals, ceviche al estil peruà, carpaccios, tartars, aperitius... Els pots provar sols, amb una salsa tàrtar, llimona exprimida i alcaparres, o atreveix-te amb ingredients més exòtics com el wasabi. En tots els casos estan boníssims!