



CATÀLEG DE NADAL

Un any més i ja en fan 53 us presentem el catàleg de Nadal 2021. 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

- Embotits i patés
- Pernils i espatlles
- Peixos
- Conserves
- Formatges





Embotits i patés

Antigament, els embotits de Nadal i els patés es preparaven a casa per ser consumits en un ressopó la nit de Nadal, després de la Missa del Gall. Actualment hi ha una gran varietat d'embotits i patés els quals s'han anat modernitzant fins a obtenir receptes succulents per a aperitius o alternatives al primer plat.

Garrinet silueta, pastís de música, gall d'indi amb quinoa i taronja o el filet Royal són quatre propostes d'embotits farcits que et suggerim aquest any per incloure a la taula d'aperitius. Són molt gustosos, selectes i d'alta qualitat, i aporten un extra de distinció a qualsevol taula, especialment en aquestes dates.

Pots incloure a la taula d'aperitius un assortiment de patés, tant de tradicionals com més actuals com el mousse de Champagne.

I per als paladars més fins, per a acompanyar una taula gourmet, no pot faltar el bloc de foie amb 30% de trossos. Una delícia que mai falla!



GARRINET SILUETA

Pasta fina i magra de carn de porc, amb ou trocejat i pebre verd.



00294



1 unitat



2,3Kg.



ÀNEC SILUETA

Pasta fina de carn de porc i pit de gall d'indi trocejat amb pebre verd.



00216



1 unitat



2,5Kg.



PASTÍS DE NADAL D'OU

Pasta fina i magra de carn de porc, amb ou dur, pebrot vermell i pebre verd.



00297



1 unitat



3Kg.



PASTÍS DE FOIEGRAS AMB ANXOVES

Pasta fina de carn de porc i pit de gall d'indi trocejat amb pebre verd.



00360



1 unitat



2,5Kg.



PASTÍS DE MÚSIC

Pasta fina i magra de carn de porc, amb nous, avellanes, ametlles, festucs i pances.



00566



1 unitat



2Kg.



NOU
PRODUCTE



CAPÓ AMB MEDALLÓ DE TÒFONA I MOUSSE DE FOIE

Pasta fina de carn de capó, amb medalló de tòfona i mousse de foie d'ànec.



00086



1 unitat



2,8Kg.



NOU
PRODUCTE



GALL D'INDI AMB ANOUS, DÀTILS I ALBERCOC

Pasta fina de carn de gall d'indi, amb anous, dàtil i albercoc.



00173



1 unitat



2,2Kg.



NOU
PRODUCTE



POLLASTRE FARCIT AMB PANSES I PINYONS

Pasta fina de carn de pollastre, amb panses i pinyons.



00138



4 unitats



800g.





PRODUCTE ESTRELLA

LACÓN ASADO GALLEGO

Autèntic lacón asado gallego "Selecta".
Porc alimentat amb castanyes.

		
00167	1 unitat	4,3Kg.



CANARD A L'ORANGE

Farcit de garn de gall d'indi i ànec condimentat
amb trufes, festucs i taronges.

		
00541	1 unitat	3Kg.



FILET ROYAL

Farcit amb bolets, cireres i panses, i rostit
lentament a baixa temperatura.

		
00242	1 unitat	3Kg.



PAUPETÓN DE LLOM

Paupetón de llom

		
00358	1 unitat	2,5Kg.



MORTADEL·LA BIG BOLOGNIA

Mortadel·la Big Bologna "Oscar Mayer"

		
00431	1 unitat	4,5Kg.



SUCULENTES ELABORACIONES PER A LES OCA-SIONS MÉS ESPECIALS

Els embotits de Nadal són una succulenta alternativa com a primer plat i per servir-los freds. Tria'n un i posa dos o tres talls amb guarnició al plat, o posa una safata amb embotits variats al mig de la taula.

Consell:

Per a una presentació immillorable recomanem afegir verdures, amanides o compotes suaus i refres-cants com per exemple la de poma àcida. S'han de tallar a talls finets de 2-3 mm.



NOU
PRODUCTE



PATÉ AMB TARONJA, GRAND MARNIER I MANDARINA



00199



1 unitat



2,6Kg.



NOU
PRODUCTE



PATÉ DE PERNIL AMB TROSSOS DE FIGA I OPORTO



00177



1 unitat



2,6Kg.



NOU
PRODUCTE



PATÉ AMB BRIE, MEL, ANOUS I OPORTO.



00296



1 unitat



2,6Kg.



NOU
PRODUCTE



TARRINA MOUSSE CHAMPAGNE I TÒFONA

Tarrina ceràmica de mousse de Champagne amb tòfona



00206



1 unitat



1,8Kg.



PATÉ FINES HERBES PLAT

Plat de paté a les fines herbes



00289



1 unitat



2Kg.



PATÉ TRADICIÓ CAMPANYA

Medalló de paté tradició campanya



00420



8 unitats



100g.



TARRINA PATÉ AMB POMA

Tarrina de ceràmica de paté de poma



00620



1 unitat



1,5Kg.



PATÉ PEBRE VERD PLAT

Plat de paté al pebre verd



00290



1 unitat



2Kg.



PATÉ PEBRE VERD

Medalló de paté amb pebre verd



00672



8 unitats



100g.



NOU
PRODUCTE



MINI PARE NOEL DE FOIE

Safata de mini Pare Noel de foie.

00409	10 unitats	10 x 50g.



UNA EXPERIÈNCIA GOURMET

Delicat, subtil i refinat: així és el foie-gras en totes les seves versions i formats. El bloc és una exquisida delicatessen gràcies a la emulsió natural de foie-gras fresc, que aporta una cremosa suavitat al producte.

Consell:

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



MOUSSE D'ÀNEC

Rulo de mousse d'ànec

00333	1 unitat	1,2Kg.



NOU
PRODUCTE



PATÉ TRIO

Paté trio d'ànec, taronja, oporto i tòfona.

00322	1 unitat	1,6Kg.



PRODUCTE ESTRELLA



BLOC DE FOIE 30% TROSSOS

Tarrina de bloc de fetge d'ànec pasteuritzat amb 30% de trossos.

00613	1 unitat	500g.



MOUSSE D'ÀNEC

Medalló de mousse d'ànec

00235	12 unitats	100g.



Timbal de bloc de foie i mango

Ingredients:

- Bloc de foie amb 30% de trossos
- Mango
- Sucre
- Reducció de Pedro Ximénez

00513	1 unitat	1Kg.



Elaboració:

Pelem el mango i fem làmines fines de 2mm aproximadament. Tallem el bloc de foie amb 30% de trossos en rodanxes de mig centímetres.

Comencem el muntatge del timbal. Col·loquem una rodanxa de bloc de foie al fons i a sobre una capa de làmines de mango. Repetim el procediment 3 o 4 vegades i reservem a la nevera.

Abans de servir caramel·litzem amb l'ajuda d'un soplete i l'acompanyem amb una mica de reducció de Pedro Ximénez





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. Pernil, espatlla, ibèric de gla, de cebo, serrà, sencer, tallat.. Tenim totes les opcions!

Pernil 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 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
Xoriç Gran Selecció 555g.
Assortiment tradicional E. Moreno 200g.



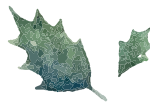
00704



1 unitat



7,5-8,5Kg.



LOT PERNIL DE CEBO IBÈRIC

Pernil de cebo ibèric 7,5 - 8,5Kg.
Llauna d'oli Verge Extra La Chinata 250ml.
Xoriç i salchichón Gran Selecció 225g.
Paté ibèric amb figues Iberitas 140g.
Torta milfulls Dulcestepa 100g.



00249



1 unitat



7,5-8,5Kg.



LOT ESPATLLA DE CEBO IBÈRICA

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



00274



1 unitat



4,5 - 5Kg.



MALETÍ PERNIL DE CEBO IBÈRIC TALLAT

8 sobres de pernil de cebo ibèric de 110g.



00740



8 sobres



880g.



MALETÍ ESPATLLA DE CEBO IBÈRICA TALLADA

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



00741



7 sobres



728g.



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.



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 castanys que s'utilitzen per a la alimentació dels porcs Selecta són castanys 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 castanys

00592	1 unitat	8 - 8,5Kg.



PERNIL CURAT SENCER D'ÀNEC

Pernil curat sencer d'ànec

00339	1 unitat	350g.



ESPATLLA CURADA "SELECTA"

Espatlla curada "Selecta"
Porc alimentat amb castanys

00240	1 unitat	4,6Kg.





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!



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



SOBRES DE SALMÓ FUMAT

Sobres de salmó fumat envasat al buit.

02007	10 sobres	100g.



TONYINA FUMADA

Tarrina de tonyina fumada amb oli

02024	1 unitat	400g.



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. Desmoltllem i a sobre decoram amb unes rodanxes de ceba i ous de salmó.





— Conserves

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.

PRODUCTE ESTRELLA



CONFIT D'ÀNEC

Llauna de cuixes d'ànec confitades

00694	12 unitats	3,8Kg.



CUIXA D'ÀNEC CONFITADA

Cuixa d'ànec confitada

02030	1 unitat	200g.



CUIXES DE GUATLLA EN ESCABETX

Llauna de cuixes de guatlla en escabetx

00604	12 llaunes	- g.



MANCHONES CONFITATS

Llauna de blanqueta d'ànec en confit

00488	27 - 33u.	3,8Kg.



OUS DE GUATLLA CUITS

Ous de guatlla cuits en pot de vidre

00862	9 pots	160g.



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.





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.



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 figa
- 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 figa 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.





FORMATGE CURAT D'OVELLA AMB TÒFONA

Formatge curat d'ovella amb tòfona "el Pastor"



00528



2 meitats



2 x 1,5Kg.



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.



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



PERLES DE FORMATGE DE CABRA AMB ESPÈCIES

Safata de perles de formatge de cabra amb espècies.



00701



6 safates



25 x 5g.



FORMATGE VELL PETIT MAHÓN

Formatge vell petit Mahón + puntxó de regal



00208



6 unitats



500g.



NOU
PRODUCTE



BRIE DUO AMB CREMA TRUFADA

Brie duo amb una capa al centre de crema trufada.



00543



1 unitat



1,3Kg.



TÊTE DE MOINE PIROUETTE

Formatge Tête de Moine Pirouette



00518



1 unitat



420g.



NOU
PRODUCTE



BRIE DUO AMB NABIUS VERMELLS

Brie duo amb una capa al centre de nabius vermells.



00602



1 unitat



1,3Kg.





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"



