

Lleida, 2026

Estimat/da client/a,

A continuació li fem entrega del nostre **CATÀLEG DE PRODUCTES**, elaborat per poder-vos oferir un millor servei i per a que pugueu disposar de la informació dels productes més significatius que comercialitzem pel sector horeca, botigues d'alimentació i xarcuteries tradicionals.

Ordenat per proveïdors i famílies, la cerca de productes és agradable, intuïtiva i ràpida de fer.

Recordeu també que disposem de **pàgina web**: [www.avicsa.com](http://www.avicsa.com) i al nostre Instagram **@avicsasaborsselectes** on podreu trobar **molta més informació sobre els nostres productes**, informar-vos al nostre blog, cuinar videoreceptes o llegir la nostra revista gastronòmica.

També podeu seguir-nos a les xarxes socials!

Rebeu una cordial salutació,

El Gerent

Fmat. Aleix Porqueres Bosch  
Avicsa, Sabors Selectes, S.L.



# Per què AVICSÀ ?

SABORS SELECTES

**MEAT  
THE  
GOOD**  
EXCLUSIVE MEAT



## ASSECADOR

- Tenim **assecador propi** de pernils i espatlles
- Capacitat de **més de 2000 peces**
- Aquí tens tot el procés que seguim per seleccionar-les als assecadors dels nostres proveïdors.
- **Sala pròpia de desossat**
- **Tallem a mà** tots els sobres de perrill amb marca pròpia: Bontast



## INSTAL·LACIONS

- **3000 m²** d'instal·lacions.
- Flota pròpia de 10 furgons.

## MEAT THE GOOD

- Marca pròpia de carn madurada: **MEAT THE GOOD**.
- 3 línies diferents segons conformació i infiltració
- Càmeres de maduració amb capacitat per 1000 peces.
- Maduració **PERSONALITZABLE**.



# Per què AVICSÀ ?

SABORS SELECTES

## CADENA DE FRED

- Màxima seguretat alimentària.
- Instal·lacions i furgons preparats per **mantenir la cadena de fred en tot moment**, tant pel producte fresc com pel congelat



## TRANSPORT

- Furgons permanents
- Servei 12/24h
- Servei **tots els dies laborables** de l'any, sense tancar per vacances.



## COMPROMÍS

- **Assessorament personalitzat** per part del nostre equip.
- **Més de 50 anys** d'experiència ens avalen en el mercat.

## LA NOSTRA REVISTA GASTRONÒMICA

Editem i publiquem, cada 6 mesos, la nostra pròpia revista gastronòmica.  
Descobreix-la en aquest QR!



## ZONA DE DISTRIBUCIÓ

### FRANJA DE PONENT

- Barbastro
- Monzón
- Binéfar
- Fraga
- Mequinzenza
- Pobles adjacents



- Trobaràs molta més informació sobre nosaltres i els nostres productes a la nostra web. **avicsa.com**
- Segueix-nos a les xarxes socials per saber totes les novetats, promocions i receptes.





# Els nostres productes



Consulta tot el catàleg

## Carns

Meat The Good  
Carn madurada  
Carn de boví  
Angus  
Porc ibèric, duroc i de castanyes  
Xai i cabrit

## Foie, ànec i patès

Foie gras  
Magret  
Mousse  
Paté  
Pernil d'ànec, carpaccio i hamburgueses

## Del mar

Salmó  
Tonyina  
Bacallà  
Ostres  
Calamar, pop, sipia  
Caviar

## Pernils i embotits

Pernils Ibèrics amb DOP  
Pernil Duroc  
Sobres de pernil llescat  
Embotits curats  
Embotits cuits  
Elaborats de carn silvestre

## Vegetals

Cremes de verdures  
Llegums  
Vegetals i bolets en conserva  
Arròs  
Olives  
Hamburgueses vegetals

## Formatges

Artesans de cabra, ovella i vaca  
Taules de formatges tallades  
Blaus artesans  
Blaus no artesans

Xocolata per fondre  
Decoracions de xocolata  
Melmelades  
Pastissos  
Xuixos  
Gelats

## Postres i dolços

Verdures i llegums  
Plats de carn: boví, porc, pollastre i xai  
Peix de 5a gamma  
Aperitius, tàrtars i carpaccios  
Guarnicions  
Croquetes, canelons i altres

## Precuinats i aperitius

## Celler

Vins blancs, negres i rosats  
Vi bag in box  
Caves  
Vermuts  
Vinagres balsàmics



“

La bona gastronomia,  
tot un art

”







## Diferencia't amb la carn madurada MEAT THE GOOD

Presentem una nova línia de carn madurada de vacú, produïda i creada a les nostres instal·lacions. Una marca que destaca per:

- Tendresa
- Infiltració
- Bona conformació
- Possibilitat de maduracions personalitzades
- Sabor suau a carn madurada, que es va potenciant a mesura que augmenta la maduració i en les categories superiors

Totes les peces estan classificades en tres categories, **Delta**, **Alfa** i **Doble Alfa**, on totes representen una carn madurada de nivell alt, amb diferent format de tall i maduració.

El punt de partida de les diferents categories ja exigeix unes característiques que **superen els mínims establerts** en la majoria de productes de carn madurada del mercat més convencional. Així doncs, el que hem volgut aconseguir és una nova proposta innovadora en carn madurada amb una relació qualitat-preu excel·lent.



Juntament amb un equip de professionals intern, també hem acotat les diferents categories, que segueixen un procés ben acurat de les característiques que han de complir, **seleccionant les peces 1 a 1**.

La varietat de peces depen de cada categoria, però hi podràs trobar des de lloms sencers, 8 costelles, fins a relloms, medallons, entrecots o txuletes individuals.

**Tens la possibilitat de madurar la carn al teu gust, igual que poder tenir el tall acotat a les teves necessites. Podem personalitzar tota l'oferta de la nova marca, ja que la produïm, manipulem i gestionem al 100% a les nostres instal·lacions.**







Les nostres sales de maduració de carn permeten dur a terme aquest procés en unes condicions molt controlades. Podem madurar les peces segons les necessitats dels nostres clients. A més, disposem de sala d'especejament, on podem acotar els talls al gust.

## Vols saber-ne més?

Consulta la nostra revista sobre carn madurada: donem resposta a les preguntes més freqüents, t'expliquem el procés de maduració en profunditat i et donem alguns consells per treure-li tot el partit.



Escaneja el QR per accedir a la revista

**MEAT  
THE  
GOOD**  
EXCLUSIVE MEAT

## Categoria Delta $\delta$

La categoria Delta ofereix una **relació qualitat-preu excepcional**. Aquesta primera categoria de partida de MEAT THE GOOD ja exigeix uns estàndards que superen els mínims establerts al mercat de la carn madurada. Una **àmplia gamma de peces** amb una molt bona **infiltració, tendresa** i amb un **sabor suau** de carn madurada.

(548) CHULETERO MADURADO +25D s/solomillo  
+19KG DELTA – MEAT THE GOOD

(550) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA  
+25D DELTA 12-16KG – MEAT THE GOOD



$\delta$

(1415) 8 COSTILLAS **NACIONAL** MADURADO  
+25D s/sol. DELTA – MEAT THE GOOD

(1050) CHULETERO **NACIONAL** MADURADO  
+25D s/sol. DELTA – MEAT THE GOOD



$\delta$

Aquest llom, de **producció nacional**, destaca per la seva **bona conformació**.



(639) CHULETON 500G CONG. MADURADO >>  
+30D DELTA – MEAT THE GOOD

(557) CHULETON 1KG FRESCO MADURADO >>  
+30D. DELTA – MEAT THE GOOD

(560) CHULETON 1KG CONG. MADURADO >>  
+30D DELTA – MEAT THE GOOD

(720) CHULETON parte alta/ancha >>  
500G CONG. MADURADO +30D DELTA  
MEAT THE GOOD



δ

<< (105) T-BONE MADURADO +25D DELTA  
CONG. 0,7-1KG - MEAT THE GOOD



δ

(546) CHULETA LOMO BAJO CONG. >>  
MADURADA +30D 300/350G DELTA  
MEAT THE GOOD



δ

<< (539) ENTRECOT ALTO CONG.  
300G DELTA – MEAT THE GOOD



δ

(536) ENTRECOT BAJO CONG. >>  
300G DELTA – MEAT THE GOOD



δ

<< (786) TROZOS MEDALLON  
SOLOMILLO (para steak) CONG. 150G

Trossos de filet **completament polits,**  
**ideals per fer steak tàrtar.**



δ

(571) MEDALLON DE >>  
SOLOMILLO CONG. 200G  
DELTA - MEAT THE GOOD

(542) SOLOMILLO FRESCO -2,5kg >>  
DELTA - MEAT THE GOOD



δ

<< (845) PICAÑA MADURADA +20D CORTADA  
ENTERA CONG. DELTA - MEAT THE GOOD



δ

(844) PICAÑA MADURADA +20D. ENTERA >>  
CONGELADA DELTA - MEAT THE GOOD



δ



## Categoria Alfa $\alpha$

*Aquí trobem peces amb una maduració semblant a la Delta, però d'una qualitat superior. Més conformació, més infiltració, més greix de cobertura de qualitat, uns dies més de maduració o una barreja de les anteriors.*



« (551) CHULETERO MADURADO  
+25D s/solomillo +21KG ALFA-  
MEAT THE GOOD

« (638) CHULETERO MADURADO  
+25D s/sol. +23KG ALFA plus -  
MEAT THE GOOD

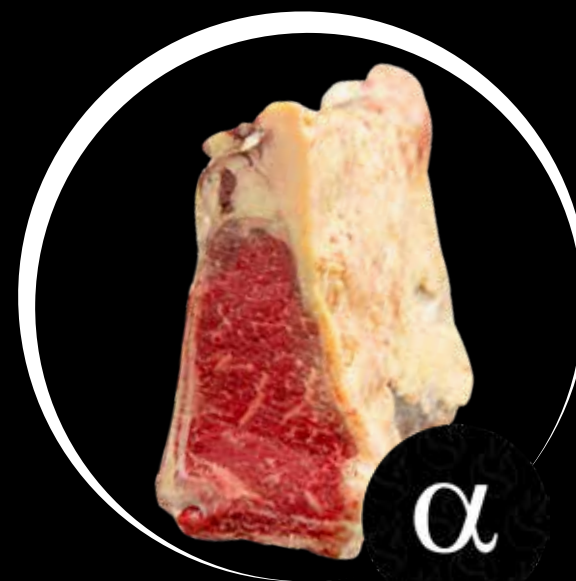
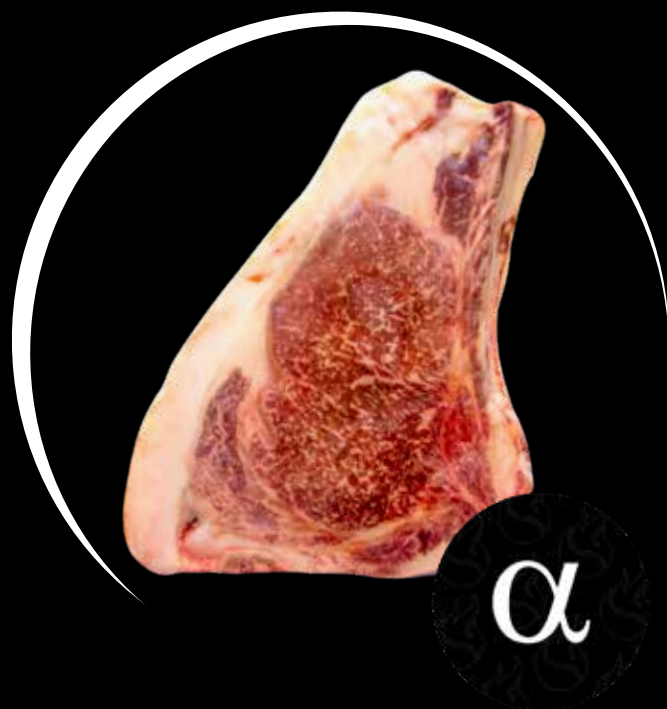
« (552) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA  
+25D 13-16KG ALFA - MEAT THE GOOD

« (553) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA  
+25D +16KG ALFA plus - MEAT THE GOOD

(561) CHULETON 1KG CONG. MADURADO »  
+30D. ALFA - MEAT THE GOOD

(562) CHULETON 500G CONG. MADURADO »  
+30D. ALFA - MEAT THE GOOD

(642) CHULETÓN 1,5KG CONG. »  
MADURADO +30D. ALFA - MEAT  
THE GOOD



« (641) CHULETA LOMO BAJO  
MADURADA +25D ALFA -  
MEAT THE GOOD

(547) CHULETA LOMO BAJO »  
CONG. MADURADA +30D 400G  
ALFA - MEAT THE GOOD

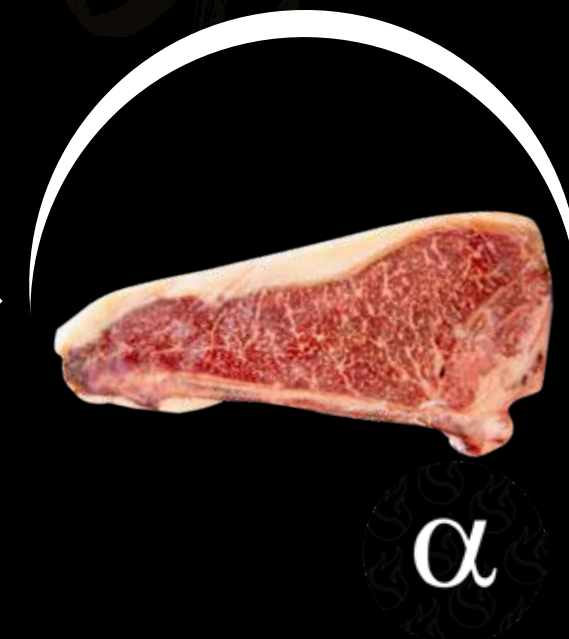


« (543) SOLOMILLO FRESCO +28D  
ALFA - MEAT THE GOOD

(540) ENTRECOT ALTO »  
MADURADO +30D CONG. 300G  
ALFA - MEAT THE GOOD



« (617) ENTRECOT BAJO  
MADURADO +30D CONG. 300G  
ALFA - MEAT THE GOOD





(545) MEDALLON DE SOLOMILLO >>  
CONG. +200G ALFA – MEAT THE GOOD



α

<< (1225) CARPACCIO MADURADO CONG.  
80G ALFA – MEAT THE GOOD



α

(541) TATAKI MADURADO +30D CONG. >>  
150/180G ALFA – MEAT THE GOOD

**Suggerència de salsa per al TATAKI:**  
- 1/3 salsa ponzu (ref. 1105)  
- 1/3 salsa d'ostres (ref. 1107)  
- 1/3 oli de sèsam (ref. 1096)



α

**Acompanya les carns  
d'aquesta sal d'escames**

<< (5436) SAL DE ESCAMAS  
PREMIUM - 1.5 Kg.



**MEAT  
THE  
GOOD**  
EXCLUSIVE MEAT

## Categoria Doble Alfa α<sup>2</sup>

La categoria Doble Alfa agrupa **les millors carns madurades de la nostra selecció**. Una carn molt tendra, amb molt bona conformació, un excel·lent nivell d'infiltració i que presenta un gust més intens que la anterior categoria.



α<sup>2</sup>

<< (556) 8 COSTILLAS MADURADO +40D 13-16KG  
DOBLE ALFA – MEAT THE GOOD

<< (718) CHULETA ENTERA MADURADA +40D  
+20KG DOBLE ALFA – MEAT THE GOOD



α<sup>2</sup>

## wagyu

Carn d'**autèntic wagyu japonès**. Provenient d'animals alimentats amb cereals durant **més de 600 dies**, es tracta d'una carn amb una **infiltració excel·lent** i de la **més alta qualitat** dins la gamma wagyu.

(1500) LINGOTE 70-100g WAGYU A5 >>  
-CONG- DOBLE ALFA - MEAT THE GOOD



# línia importació i menú



- ◀ (453) SOLOMILLO FRESCO  
seleccion 3.0+  
◀ (4531) SOLOMILLO FRESCO  
VACUNO +2,5 - sw

◀ (611) LOMO BAJO FRESCO  
VACA +5F menu - sw ▶



◀ (455) LOMO BAJO FRESCO VACA  
+6ES infiltrado - sw

◀ (850) LOMO BAJO FRESCO VACA  
+8ES infiltrado - sw



◀ (79) ENTRECOT BAJO VACUNO MENU  
250/300G CONGELADO

◀ (1741) CUBE ROLL BLACK  
ANGUS NEBRASKA USA ▶



◀ (763) CHULETON 0,8-1KG MENU  
MADURADO +15D CONGELADO ▶



◀ (706) RABOS VACA SIN PUNTA CORTADO  
5KG CONGELADOS -sala-

▶ (1588) ENTRAÑA CON PIEL  
VACUNO BOLSA 2-3KG  
CONGELADA



◀ (842) PICAÑA FRESCA  
2.5KG AA - SWAEGERS

▶ (1121) LOMO BAJO 3KG WAGYU  
FRESCO A5 MARMOLEO 12  
SAMURAI



Carn de bou (certificat) madurada, provinent d'animals **criats en llibertat durant més de 4 anys**. És una carn que es distingeix pel seu **gust profund i textura única**.

El projecte contribueix a la **preservació de la biodiversitat** del paisatge, l'**economia rural**, així com el **benestar animal** en totes les fases del procés.



◀ (956) CHULETERO BUEY MADURADO +100 DIAS  
(30kg-40kg) - VALLES DEL Esla

◀ (854) 1/4 CHULETERO DE BUEY MADURADO  
+100 DIAS - VALLES DEL Esla

▶ (855) CHULETON DE BUEY MADURADO  
+100 DIAS (1-2kg) - VALLES DEL Esla





**MEAT  
THE  
GOOD**  
EXCLUSIVE MEAT

**GAMMA  
VEDELLA  
FEMELLA**

Hem ampliat el catàleg de la marca **MEAT THE GOOD** amb una nova gamma de **productes càrnics de vedella femella**, des de canals desossats, peces senceres desossades, especejaments, fins a productes elaborats i envasats.

Tots aquests productes compten amb els més alts estàndards de la indústria, garantint la qualitat, el sabor i la seguretat alimentària al llarg de tota la cadena, des de la granja fins a la distribució i la logística.

Gairebé totes les peces provenen de vedelles femelles de 8 a 12 mesos d'edat. Al ser més grasses que els mascles, la seva carn resulta naturalment **més tendra i més saborosa**. A més, els animals provenen de **granges de proximitat** i criats en les millors condicions de **benestar animal**.

# lloms



⤴ (915) LOMO BAJO TERNERA HEMBRA VACIO (3-4,5 kg) - MEAT THE GOOD



⤴ (917) LOMO ALTO S/TAPILLA TERNERA HEMBRA (~4,5 kg) VACIO - MEAT THE GOOD

(916) SOLOMILLO TERNERA HEMBRA VACIO (2-3 kg) - MEAT THE GOOD



(888) LOMO TERNERO (+20 kg) MEAT THE GOOD

(890) LOMO TERNERO (~16-18 kg) MEAT THE GOOD

(889) LOMO TERNERA HEMBRA (~16-18 kg) MEAT THE GOOD

⤵ (918) CUBE ROLL TERNERA HEMBRA (2-3 kg) VACIO - MEAT THE GOOD



# lloms



# quarts c/h desossat\*



◀◀ (892) PIERNA C/H **DESHUESADO** TERNERA  
HEMBRA VACIO (40-45kg) - MEAT THE GOOD

(891) DELANTERO C/H **DESHUESADO** ▶▶  
TERNERA HEMBRA (~50kg) - MEAT THE GOOD



◀◀ (894) PISTOLA C/H **DESHUESADO** TERNERA  
HEMBRA VACIO (~60kg) - MEAT THE GOOD



(893) FALDA C/H **DESHUESADO** TERNERA  
HEMBRA VACIO (15-20 kg) - MEAT THE GOOD



\* Els quarts es serveixen desossats i especiejats,  
amb els ossos envasats a part, també al buit.

# especejament davanter



⤴ (895) AGUJA (FILET POBRE) TERNERA  
HEMBRA VACIO (7-8,5 kg) - MEAT THE GOOD



⤴ (896) CENTRO ESPALDA TERNERA  
HEMBRA VACIO (4,5-5,5 kg) - MEAT THE GOOD



⤴ (897) LLATA TERNERA HEMBRA VACIO  
(1,5-2 kg) - MEAT THE GOOD



⤴ (898) COSTILLA DELANTERO TERNERA  
HEMBRA VACIO (3-3,5 kg) - MEAT THE GOOD



⤴ (900) MORCILLO TERNERA HEMBRA VACIO  
(1,5-2 kg) - MEAT THE GOOD



⤴ (899) CUELLO TERNERA HEMBRA VACIO  
(2-2,5 kg) MEAT THE GOOD



◀◀ (901) REDONDO ESPALDA TERNERA  
HEMBRA VACIO (1,3-2 kg) MEAT THE GOOD



# especejament falda



« (919) +VACIO/MEDALLON (tall que es pela)  
TERNERA HEMBRA VACIO (2,5kg)  
MEAT THE GOOD

# especejament bola



» (902) BABILLA TERNERA HEMBRA VACIO  
(4,5 - 6 kg) MEAT THE GOOD



» (903) CADERA S/RAB S/TAPILLA TERNERA  
HEMBRA VACIO (3,5-5 kg) - MEAT THE GOOD



» (904) CONTRA (TAPA PLANA) S/CULATIN  
TERNERA HEMBRA VACIO (5-6 kg) - MEAT THE GOOD



» (907) JARRET (CAMPANA) TERNERA  
HEMBRA VACIO (1,5-2,2 kg) - MEAT THE GOOD



» (908) CULATIN TERNERA HEMBRA VACIO  
(1,2 - 2 kg) - MEAT THE GOOD



» (909) OSSOBUCO S/PUNTAS TERNERA  
HEMBRA VACIO (2,5-3 kg) - MEAT THE GOOD



(910) MORCILLO PIERNA TERNERA  
HEMBRA VACIO (1,5-2 kg) - MEAT THE GOOD »



« (911) RABILLO (PEIXET) TERNERA HEMBRA  
(0,7-1,3 kg) VACIO - MEAT THE GOOD



(912) REDONDO PIERNA TERNERA HEMBRA  
VACIO (2-3 kg) - MEAT THE GOOD »



« (913) TAPA (CRUSTO) TERNERA HEMBRA  
VACIO (7-9 kg) - MEAT THE GOOD

(914) RABO TERNERA HEMBRA VACIO »  
(1-1,8 kg) MEAT THE GOOD



# elaborats\*

(920) BISTEC 1ª FAMILIAR CONG. IQF (CAJA 3 KG)  
120g / U - MEAT THE GOOD »



« (921) CARNE PICADA VACUNO  
TERMOFORMADO FRESCO  
(1-1,5 kg) - MEAT THE GOOD

(1617) ALBONDIGAS MIXTAS CAJA 2 KG  
(30gr x 65u) CONG. »



\* Els embalatges i les agrupacions d'aquests productes poden diferir de les representades a les fotografies.

elaborats



# ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION

## Raça 100% ANGUS

*Angus by Miguel Vergara es tracta del viver més gran d'Angus d'Espanya, amb uns 18.000 caps de bestiar Black Angus, el qual ofereix un **producte homogeni** d'una raça única. Treballa amb animals anyells, menors de 24 mesos i només amb mascles castrats. L'alimentació és a base de pinso, almenys durant els últims 12 mesos.*

**Sabor, tendresa, infiltració.**



« Tall de la regió dorsal, deixant una cobertura de greix i el cordó amb el filet unit amb la renyonada, on es poden apreciar perfectament els matisos de la carn Angus.

(6913) CHULETERO  
C/H Y SOL. ANGUS (28-33 kg) **INF.3**  
- MIGUEL VERGARA

**Consells de cuinat:**



BBQ / Graella



Paella



Tall de la regió dorsal, amb excel·lents matisos Angus, servit sense os i amb una cobertura de greix.

» (6921) LOMO BAJO DESH.  
VACIO ANGUS 5-6 KG  
- MIGUEL VERGARA

**Consells de cuinat:**



BBQ / Graella



Paella



« (6917) SOLOMILLO VACIO  
ANGUS - MIGUEL VERGARA

Màxima expressió de la delicadesa i suculència de la carn de raça Angus. Es tracta d'un tall molt apreciat, especialment tendre, que es presenta net i sense cordó.

**Consells de cuinat:**



BBQ / Graella



Paella



En cru

# ANGUS

BY MIGUEL VERGARA



LIMITED SELECTION



(7672) CUBE ROLL VACIO  
"RIBEYE" 7-9 KG ANGUS  
- MIGUEL VERGARA



Preparació de tall especial d'Angus amb una de les infiltracions de greix més remarcades que existeixen. Es tracta de la part central del llom alt, que es presenta sense os, sense tapa i perfectament perfilat.

**Consells de cuinat:**



BBQ / Graella



Paella



En cru



Forn



(7726) PRESA (CHUCK FLAP)  
2,5 - 3 KG - MIGUEL VERGARA

(7971) PRESA **- CONG.-**  
(CHUCK FLAP) 2,5 - 3 KG  
- MIGUEL VERGARA

Peça de remarcada qualitat que s'obté de la part superior de les costelles davanteres. La seva gran infiltració aporta a aquest tall unes qualitats culinàries excepcionals amb una gran melositat i tendresa.

**Consells de cuinat:**



BBQ / Graella



Paella



En cru



Tall tradicional brasiler procedent de la part superior de la cadera. Es caracteritza per la seva textura, potència de sabor i greix infiltrat.

**Consells de cuinat:**



BBQ / Graella



Paella



» (9446) ENTRAÑA 1,4 - 2 KG  
VACIO ANGUS - MIGUEL VERGARA

Diafragma de l'animal que es localitza al costat del pulmó i aporta una textura ben característica. Destaca per l'alta infiltració i la gran potència de sabor en boca.

**Consells de cuinat:**



BBQ / Graella



Paella



Forn



# Sabor



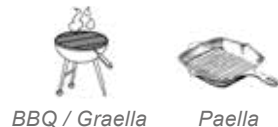
Amb una gran quantitat de carn de molta infiltració, es presenta amb un os longitudinal complet, sent la costella més valorada de l'Angus. Aporta una gran potència de sabor i és molt melosa en boca.



(7773) QUINTA COSTILLA  
-CONG.- 0,8 - 1,2 KG  
- MIGUEL VERGARA

Consells de cuinat:

Consells de cuinat:



BBQ / Graella Paella



BBQ / Graella Paella  
Cuinat a baixa temperatura

(8533) SECRETO -CONG.-  
VACIO ANGUS - MIGUEL VERGARA

Peça situada entre les extremitats de l'animal, composta per fibres musculars i un greix infiltrat que li aporten una determinada i peculiar textura amb un sabor remarcant.

(7975) TIRA ASADO (churrasco)  
4KG APROX. - MIGUEL VERGARA

Centre del costellar de la part posterior de l'animal, des de la sisena costella fins a la vuitena, zona en que l'animal posseeix un major gruix de carn sobre les costelles. Peça molt infiltrada amb molt sabor i melositat en boca.

Consells de cuinat:



BBQ / Graella  
Cuinat a baixa temperatura



## PRODUCTES EN SKIN

Productes Angus tallats i porcionats en formats individuals en **safata skin** i caixa gourmet Miguel Vergara.

(6922) CHULETA ANGUS  
BANDEJA SKIN x 1 un  
MIGUEL VERGARA

Exquisit tall de la carn que inclou tant la part superior d'una costella com la carn que envolta l'os per les dues bandes d'aquesta. Tallat costella per costella amb os i tapa i presentat en safata skin individual i caixa gourmet.

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



(7972) ENTRECOT -CONG.-  
ANGUS BANDEJA SKIN  
300g x 2 un - MIGUEL VERGARA

Tall de la regió dorsal on es poden apreciar perfectament els matisos de la carn Angus. Es presenta sense os, deixant una cobertura de greix i el cordó.



ANGUS  
BY MIGUEL VERGARA  
★★★★★  
LIMITED SELECTION

Consells de cuinat:



BBQ / Graella

Paella

En cru

Forn

(10826) SOLOMILLO ANGUS  
BANDEJA SKIN 200g x 4u  
MIGUEL VERGARA



(10826) LINGOTE LOMO BAJO CONG.  
ANGUS 500g - MIGUEL VERGARA

ANGUS  
BY MIGUEL VERGARA  
★★★★★  
LIMITED SELECTION

(10068) media CECINA 1-2 KG ANGUS  
- MIGUEL VERGARA  
Cecina elaborada amb carn 100% Angus.



(10631) CENTRO CADERA 3.5-5 KGVACIO  
ANGUS MIGUEL VERGARA

Provinent de la part més alta i ferma de la cama, ofereix una experiència culinària excepcional. Aquest tall saborós, tendre i amb un baix contingut e greix és una opció ideal per a qualsevol ocasió.



Guisat

Forn

Paella







« (1505) +BOLA DESH. ANGUS (BAB/CAD/TAP/MAM/RED) - MIGUEL VERGARA

ESPECIAL CARNISSERIES

» (302) +MAMINHA (rabillo) 1,7-2,2 KG ANGUS MIGUEL VERGARA

La Maminha Angus és la màxima expressió de la delicadesa i la socositat de la carn de la categoria Añejo amb segell de qualitat Miguel Vergara, gràcies a la fina capa de greix que la recobreix. Experimenta l'excel·lència en cada mossegada.



Forn



Paella

« (7902) +BABILLA VACIO ANGUS 6-7KG - MIGUEL VERGARA

Una carn deliciosa amb tot el sabor de l'Angus. S'extreu de la cadera dels vedells i és una de les peces més tendres i saboroses.



Forn



Paella

(8361) HAMBURGUESA ANGUS SIN CONS. 24u x 200g -CONG.- MIGUEL VERGARA



Hamburgueses elaborades únicament amb carn fresca 100% Angus. Aporten un sabor intens que marca la diferència de la raça.

» (6912) HAMBURGUESA ANGUS SIN CONSERVANTES 24u x 160g -CONG.- MIGUEL VERGARA



Tasta les hamburgueses amb aquest **burger brioche**!

« (11055) BURGUER BRIOCHE 80GR 10/11cm -CONG-- PANADERIA JESUS

# varea

BURGER

Una varietat d'hamburgueses TOP! Per a la seva elaboració, Varea fa servir només **parts nobles de la carn**. El resultat? Unes **hamburgueses saboroses i amb un alt valor nutricional**.



« (1029) HAMBURGUESA VACA FRISONA 180 GR - VAREA

(5073) HAMBURGUESA GOURMET VACUNO "TEXAS" 180 GR »



« (5072) HAMBURGUESA GOURMET DE VACUNO 180 GR - VAREA

(1060) HAMBURGUESA WAGYU 150 GR - VAREA »



« (10634) HAMBURGUESA ENTRAÑA Y WAGYU 180 GR - VAREA

(10633) HAMBURGUESA TERNERA PREMIUM 180 GR VAREA »



« (5074) HAMBURGUESA GOURMET DE TERNERA 110 GR

(878) SMASH HAMBURGUESA VACA FRISONA (Disco) 80gr CONG. - VAREA »



« (5075) HAMBURGUESA GOURMET DE CORDERO AJO Y ROMERO 130 GR

(5433) HAMBURGUESA GOURMET "LA VEGETAL" 110 GR »





# KACHOPOBURGER

Deliciosa combinació de cachopo i hamburguesa.



» (832) KACHOPOBURGER  
KAPOTAZO 160 GR - VAREA  
*Interior de carn de vacú,  
betxamel i cua de toro.*



« (831) KACHOPOBURGER  
MALLORKIN 160 GR - VAREA  
*Interior de formatge maonès  
amb ceba caramelitzada i  
sobrassada casolana.*



» (830) KACHOPOBURGER  
FRANCESKO 160 GR - VAREA  
*Interior amb carn de vacú de  
de Toledo, formatge Scarmoza  
i pesto casolà.*

## altres hamburgueses

» (371) HAMBURGUESA DE MAGRET D'ANEC  
(150g x 12) CONG. - COLLVERD



» (4045) CUBE ROLL +2  
TERNERA VINYA



» (4024) FILET +2 KG  
TERNERA VINYAS



» (5573) BLOC TERNERA AU +20KG  
(CHULETERO) - VINYAS



« (4026) LLOM ALT S/TAPILLA +3 KG  
TERNERA VINYAS



» (4027) LLOM BAIX 5 - 7 KG  
TERNERA VINYAS



« (6436) LLOM ALT -AMB OS-  
TERNERA VINYAS





⤴  
(4019) TAPA (CROSTO)  
TERNERA VINYAS



(4033) XURRASCO ⤴  
AMPLE +3KG - TERNERA VINYAS



(4935) bandeja CUA ⤴  
PARTIDA TERNERA VINYAS



⤴  
(4932) bandeja BISTEC  
EXTRA TERNERA VINYAS



⤴  
(4018) RODO 2KG  
TERNERA VINYAS



⤴ (4022) CONILL DAVANT  
(Morcillo) VINYAS



⤴  
(4996) CULATI (PICAÑA)  
TERNERA - VINYAS

(4028) CENTRO ESPALDA  
TERNERA (tall ple) VINYAS



⤴  
(4021) CORAZON DE  
CADERA TERNERA VINYAS



⤴  
(4020) BABILLA TERNERA  
(Cap de mort) VINYAS



⤴ (4023) CULATA CONTRA  
(jarret) TERNERA VINYAS



⤴  
(4031) LLATA TERNERA  
(Llana) VINYAS



⤴  
(4029) AGUJA (filet de pobre)  
(ROSA) TERNERA VINYAS

(4042) BOSSA BRINSA  
(4-6 u) (ENTRAÑA) ⤴  
TERNERA VINYAS



⤴  
(7361) bandeja film  
XURRASCO TERNERA VINYAS

⤴ (4933) bossa XURRASCO  
al buit TERNERA VINYAS





# porc ibèric



⌞ (2016) SECRETO BELLOTA 100%  
IBÉRICO CONG. - IBESA

⌞ (2017) PLUMA BELLOTA 100%  
IBÉRICA CONG. - IBESA



⌞ (2014) PRESA BELLOTA 100%  
IBÉRICA CONG. IBESA



⌞ (6673) SECRETILLO BELLOTA 100% IBÉRICO  
CONG. 7-8KG - IBESA

Presas ibèriques amb  
parmentier de patata  
amb tòfina



Mira la videorecepta



Porc  
ibèric fresc



⌞ (2920) COSTILLA  
IBÉRICA HERGOSAN



⌞ (2917) LOMO (por piezas)  
IBÉRICO HERGOSAN



⌞ (2918) PLUMA  
IBÉRICA  
HERGOSAN



⌞ (2926) PANCETA CON MANTO  
IBÉRICA HERGOSAN



⌞ (8276) SOLOMILLO  
IBÉRICO - HERGOSAN



⌞ (2923) SECRETO PRIMERA IBÉRICO HERGOSAN  
(2915) SECRETO O CRUCETA IBÉRICA HERGOSAN



⌞ (2914) BOLA  
O PRESA  
IBÉRICA  
HERGOSAN



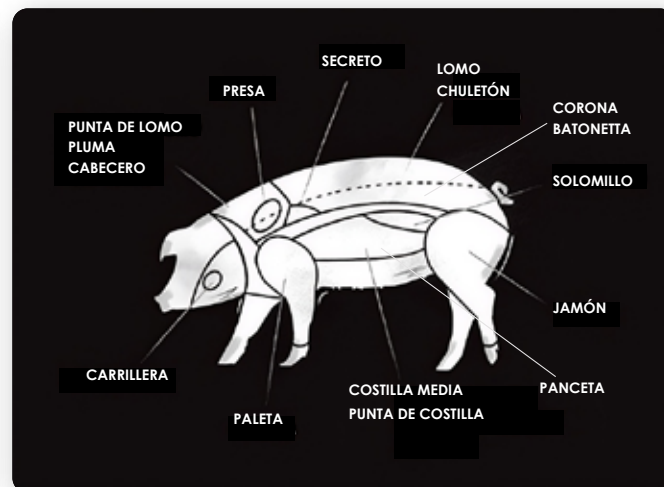
# BATALLÉ 100% Duroc



Batallé treballa la carn de porc des de 1920. L'experiència i el saber fer els avala com a productors d'un porc molt especial, **de raça pura**, 100% duroc, *el Único*.

Batallé *el Único* destaca per la seva **textura suau** i el seu **color viu**. Plaer en estat pur i **un gust que marca la diferència** cap a les altres carns de porc.

Hi ha infinites maneres de gaudir aquesta carn tan singular. Amb una gran varietat de talls que et presentem en aquest catàleg, la carn de *el Único* s'ha convertit en un producte apreciat per xefs arreu del món.



« (6982) MEDIA COSTILLA DUROC  
100% DUROC (2u x 2kg) - BATALLÉ  
2 peces per paquet

*Rostida, guisada, a la barbacoa.  
La mitja et permet cuinar-la com  
vulguis.*



» (1758) COSTILLA TIRA VACIO (2u x 700g)  
100% DUROC - BATALLÉ  
2 peces per paquet

*Un guisat amb la tira de costella és un guisat de primera.*



« (6966) SOLOMILLO 100%  
DUROC 400g - BATALLÉ

1 peça per paquet

*Apreciat per la seva succulència.*

» (1757) CABEZA DE LOMO 100%  
DUROC 2KG - BATALLÉ  
1 peça per paquet

*Carn ideal per a rostir al forn o  
tallat en filets a la planxa.*



« (6970) PRESA 100% DUROC (2u x 800g) - BATALLÉ  
2 peces per paquet

*Carn de textura inigualable,  
equilibri entre magre i greix  
intramuscular.*



« (113) PRESA CONG. 100% DUROC - BATALLÉ  
2 un. per paquet, 4 paquets per caixa

» (6967) LOMO FRESCO 100% DUROC  
3KG - BATALLÉ  
1 peça per paquet

*Reconeixeràs aquest llom amb un  
simple tall. La infiltració de greix és  
major i es distingeix a simple vista.*



« (6969) CHULETA S/SOLOMILLO S/C  
100% DUROC 4,5KG - BATALLÉ  
1 peça per paquet

*Tall situat en la part superior  
de la costella.*





(1756) CHULETON FRESCO (COTE A L'OS) >>>  
100% DUROC 6KG - BATALLE  
1 peça + SURP per paquet

*Potser et sorprèn, pot ser que ho hakis vist poc, però sens dubte és una delícia. Prova-la al forn.*



<<< (6968) PLUMA 100% DUROC  
(3u x 120g) - BATALLE  
3 peces per paquet

<<< (114) PLUMA CONG. 100% DUROC - BATALLÉ  
3 un. per paquet, 8 paquets per caixa

*Sabor intens i aromàtic*



(6978) MAGRO 100% DUROC >>>  
2 KG - BATALLE  
Paquets de 2 kg

*Una carn rica en proteïnes.  
Primera qualitat per a les teves receptes.*



<<< (6980) SECRETO 100% DUROC  
(4u x 300g) - BATALLE  
4 peces per paquet

<<< (115) SECRETO CONG.  
100% DUROC - BATALLÉ  
4 un. per paquet, 4 paquets per caixa

*Situat entre l'espatlla i la cansalada viada, és un tall que destaca per la seva tendresa i sucositat.*



(1753) CARRILLERA SIN HUESO (bolsa 10u x 110g) >>>  
100% DUROC - BATALLE  
10 peces per paquet

*Fibrosa i amb presència de greix intramuscular ideal per a guisats.*

(117) CARRILLADA C/H CONG. 100% DUROC - BATALLÉ >>>  
3 un. per paquet, 6 paquets per caixa



(1752) PANCETA TRIANGULAR CON PIEL >>>  
100% DUROC (3-4kg aprox.) - BATALLE  
1/2 peça per paquet

*És un tall que comprèn la pell i les capes que es troben sota la pell del porc.*



<<< (1755) PALETILLA 4D 100% DUROC (3,8 kg) - BATALLE  
1 peça per paquet

*Tall de la paleta sense os. Aquesta carn és ideal per a cuinar-la al forn.*



(6981) PAPADA SIN CORTEZA >>>  
100% DUROC 2KG - BATALLE  
1 peça per paquet

*Sens dubte és un tall que destaca per la seva infiltració en greix. Molt saborós a la planxa.*



<<< (1751) BACON SIN CORTEZA SIN TERNILLA  
100% DUROC 5KG aprox. - BATALLE  
1 peça per paquet

*Una bandera que és apreciada a tot el món pel seu gran sabor.*



(1803) LLONGANISSA 1KG ENROLLADA >>>  
100% DUROC - BATALLE

*Elaborada amb carn seleccionada de Batallé. Molt recomanable a la brasa.*







« (1801) CORONA SKIN 2 LONCHAS  
100% DUROC (400gr. aprox) - BATALLE

Un format pràctic pensat  
per a botigues.



(1802) 1/2 PRESA SKIN 100% DUROC  
(350g aprox.) - BATALLE »

Meitat de presa Batallé envasada al buit.  
Dirigit al sector retail. Tall que destaca per  
la seva alta infiltració.



« (1804) PLUMA DE CERDO BLANCO (x3)  
bolsa aprox. 1kg - BATALLE



(116) CARRILLADA S/H »  
CONG. 100% DUROC - BATALLE  
10 un. per paquet, 6 paquets per caixa



Alejandro Miguel.  
GRUPO  
**Artysán**  
EMBUTIDOS SELECCIÓN

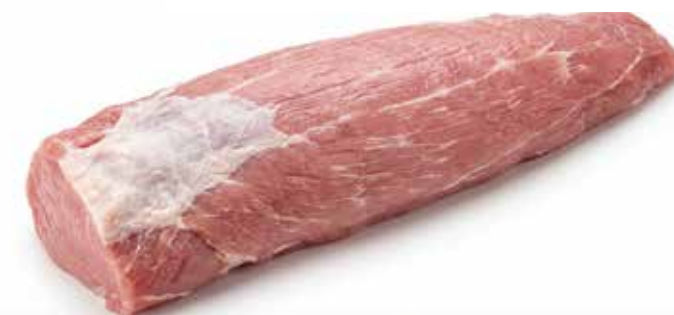
## Porc raça 50% Duroc



» (8122) COSTILLA TIRA/FALSA CONG.  
CERDO DUROC 50% 10KG "VACIO"



« (9238) COSTILLA CARNOSA  
CONG. DUROC 50%  
"VACIO" (4u. 8kg aprox)



(9237) SOLOMILLO CONG. »  
CERDO DUROC 5KG 50% VACIO





SELE<sup>TA</sup>  
50% Duroc alimentat  
amb castanyes



(6590) COSTILLA  
"VACIO" - SELECTA



(5399) PRESA CERDO  
VACIO - SELECTA



(5419) CHULETERO  
C/C REFR. "GRANEL" - SELECTA



(5420) CHULETERO  
S/C REFR. "GRANEL" - SELECTA



(5978) LAGARTO VACIO - SELECTA



(3111) CINTA DE LOMO  
VACIO - SELECTA



(3112) SOLOMILLO CERDO  
VACIO - SELECTA



(3113) SECRETO  
CERDO VACIO - SELECTA



(5397) CABEZA LOMO S/H  
VAC. REFR. - SELECTA



# Carn de corder nacional



(4885) PALETILLA CABRITO  
0,3-0,5 KG CONGELADA



(4904) COSTILLA Y RIÑON.  
CABRITO 3,6 KG  
CORTADA CONG.



(4905) PALETILLA DE LECHAL  
0,6-0,65 KG CONGELADA



(4882) PALETILLA CORDERO  
0,9 - 1,150 KG CONGELADO



(4884) CORDERO CORTADO  
4KG (COSTILLA/PIERNA  
/RIÑONADA) CONG.



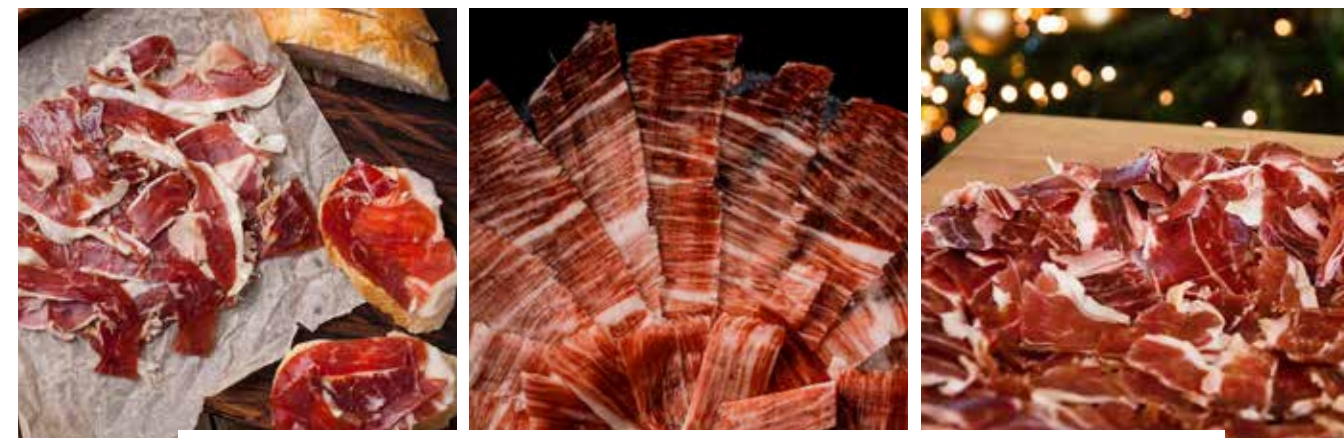
(4883) CORDERO CORTADO  
3,6 KG (COSTILLAR PALO  
/RIÑON) CONG.



“

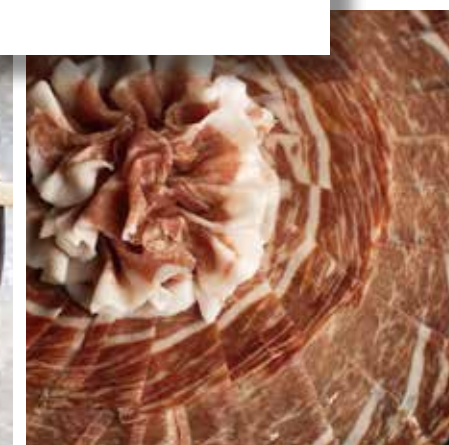
El que ens agrada més  
que parlar de gastronomia és  
degustar-la i compartir-la

”



# PERNILS

AVICSA  
SABORS SELECTES





# — Per què comprar un pernil a Avicsa? —

- Visitem periòdicament els nostres proveïdors per **a seleccionar 1 a 1** tots els pernills i paletes que arriben a les nostres instal·lacions.
- El nostre assecador de pernills garanteix la màxima conservació del producte i té una capacitat de més de **2000 peces**.
- Disposem de sala pròpia de desossat per garantir **les millors condicions** dels nostres pernills.
- Tenim **experiència** que ens avala com a distribuïdor de pernills d'alta categoria.
- Estem certificats i complim amb la **Norma de regulació** de productes ibèrics.
- Tallem a mà i ensobrem en una marca pròpia els millors pernills: **Bontast**.

T'apropem una representació de les 4 Denominacions d'Origen de l'ibèric. Peçes que provenen de la matèria primera de porcs 100% ibèrics, 75% o 50% de raça ibèrica.

Saps com seleccionem tots els nostres pernills i espatlles?  
**Mira aquest vídeo!**







*Ibérico de Bellota S.A. manté intacta la tradició en la criaça del **porc ibèric pur**, oferint pernils i espatlles de reconegut prestigi. És una de les empreses fundadores de la **D.O. Los Pedroches**, amb rigorosos processos de cria de porcs **100% ibèrics**.*



(3496) JAMON DE BELLOTA  
100% IBÉRICO - D.O. IBESA



(652) JAMÓN DE BELLOTA >>  
100% IBÉRICO - IBESA



(3480) PALETA DE BELLOTA  
100% IBÉRICA - IBESA



(10805) CENTRO JAMÓN DE  
BELLOTA 100% IBÉRICO BONTAST IBS



(10883) DESH. PALETA DE BELLOTA  
100% IBÉRICO BONTAST IBS



*Foto: Consejo regulador de Denominación de Origen protegida Los Pedroches.*







⌞  
(10113) JAMÓN DE BELLOTA  
100% IBÉRICO FISAN



⌞ (807) JAMON DE BELLOTA IBERICO  
50% Raza Iberica - FISAN

(8848) JAMON DE CEBO DE CAMPO IBERICO 75% Raza Iberica FISAN ⌞  
(112) JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 75% DE RAZA IBÉRICA -SELECCIÓN ESPECIAL- FISAN ⌞



⌞ (10254) PALETA -DESH- DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA - FISAN



**GUIJUELO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**FISAN.**  
1920

El treball del porc ibèric ha portat a Fisan a ser un dels productors amb més reconeixement dins la D.O. Guijuelo. S'ha convertit en sinònim d'alta gastronomia, servint el pernil ibèric en cuines de restauradors de gran prestigi arreu del país.

Amb una capacitat de 5000 m2 totals, Fisan compta amb un microclima propi, d'hiverns llargs, freds i secs i estius de calor reduïda i seca; un fet idoni per l'assecat i curat de tots els seus productes.



**GUIJUELO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La curació dels pernills D.O. Guijuelo es realitza a més de **1000 metres d'altitud**, amb vents freds i constants, fonamentals per aconseguir un procés excel·lent. Els pernills romanen **més temps exposats a l'assecat** que altres denominacions, i per això necessiten menys quantitat de sal i tenen més sabor.

**Marcial**



(5165) JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO  
75% DE RAZA IBÉRICA  
D.O. "ORO" - MARCIAL



⌞ (6083) JAMON  
"MAXIMUM PLATA" - MARCIAL



⌞ (1406) JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA "PLATA" - MARCIAL





(4054) CENTRO  
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO  
IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
"PLATA" - MARCIAL



(8114) CENTRO DE JAMON DE  
BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICO  
D.O. "ORO" - MARCIAL



(10557) CENTRO JAMON DE CEBO  
DE CAMPO IBERICO 50%  
Raza Iberica - BONTAST MAR



(6985) JAMÓN DE CEBO IBÉRICO  
50% DE RAZA IBÉRICA JABUGO  
MONTESIERRA



(7463) JAMON -pieza- DE CEBO  
IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
JABUGO - MONTESIERRA

(6987) PALETA DE CEBO IBÉRICO  
50% RAZA IBÉRICO JABUGO  
5-5,5 KG - MONTESIERRA



(8382) DESH. PALETA DE CEBO  
IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA -  
BONTAST MRA



(10683) CENTRO JAMÓN  
DE CEBO IBÉRICO 50% DE RAZA  
IBÉRICA - BONTAST MRA



(1408) PALETA DE CEBO DE  
CAMPO IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
"PLATA" 5-5.5 KG MARCIAL



(4143) PALETA DE CEBO  
DE CAMPO IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
"PLATA" DESH. MARCIAL



JABUGO  
Denominación de Origen Protegida



JABUGO  
Denominación de Origen Protegida

Terra de culte a la natura i als seus orígens. Jabugo és el nom que designa la Unió Europea per protegir i certificar els exigents estàndards dels pernils i espatlles elaborats en bodegues dels pobles de l'entorn del Parc Natural Sierra de Aracena y picos de Aroche, on es localitzen les instal·lacions de Montesierra.



» (10284) JAMÓN -PIEZA- DE CEBO  
IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA  
LOPEZ PUERTO

» (10157) JAMÓN DE CEBO IBÉRICO  
50% DE RAZA IBÉRICA LOPEZ PUERTO

« (10317) PALETA -PIEZA- DE CEBO  
IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
4.5-5 KG LOPEZ PUERTO

» (10734) CENTRO JAMÓN  
DE CEBO IBÉRICO  
50% DE RAZA IBÉRICA  
BONTAST LPZ

« (10267) PALETA -DESH.- DE  
CEBO IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
LOPEZ PUERTO



» (776) PALETA  
100% DUROC pieza  
RESERVA BATALLÉ



« (2777) JAMON 100% DUROC  
DE 8,5 A 9 - RESERVA BATALLÉ

« (630) JAMÓN 100% DUROC  
DE 7,8 A 8,5 RESERVA BATALLÉ

« (860) CENTRO JAMÓN ARTES.  
100% DUROC LIM. PEL. - BATALLÉ

« (862) CENTRO JAMON CLASICO  
100% DUROC - BATALLÉ

(4142) PALETA DESH.  
100% DUROC  
BATALLÉ AVICSA



Des de 1920, **Batallé** creix en confiança i garantia vers els seus productes. La seva experiència és un grau quan parlem d'un porc especial de raça pura, 100% Duroc. Per això, Batallé s'ha posicionat com a pioner en la producció d'un **porc Únic.**



# llescats bontast

**Artysón**  
EMBUTIDOS SELECCIÓN

Peces d'alt percentatge d'infiltració i un punt just de sal, són els atributs que defineixen els pernils i espatlles **d'Artysan.**



(5432) JAMÓN (pieza) RESERVA  
ARTYSAN 7-8 kg 50% DUROC

◀ (4929) PALETA SERRANA --PIEZA 4,5-5 KG-- ARTYSAN 50% DUROC



(7460) CAJA JAMONERA  
SABORS IBERICS - AVICSA



(9922) CAJA PALETA AVICSA  
325 x 220 x 125

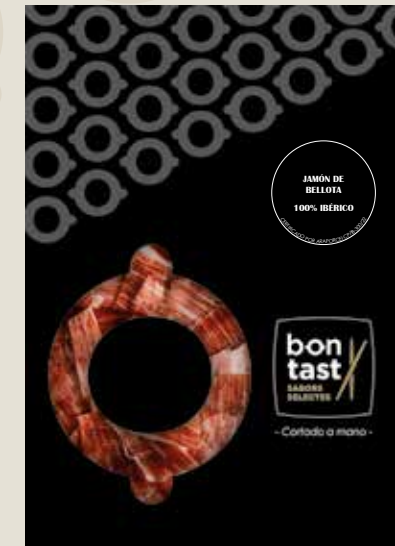


La nostra selecció de pernils 50% Duroc, desossats per nosaltres sota la nostra pròpia marca, **Bontast.** Les peces que desossem són semi grasses i grasses, de 8 a 9 kg i amb 20-24 mesos de curació.

(7939) CENTRO JAMON  
GRAN RESERVA  
50% DUROC - BONTAST



(7940) CENTRO L/P JAMON  
G. RESERVA 50% DUROC  
BONTAST

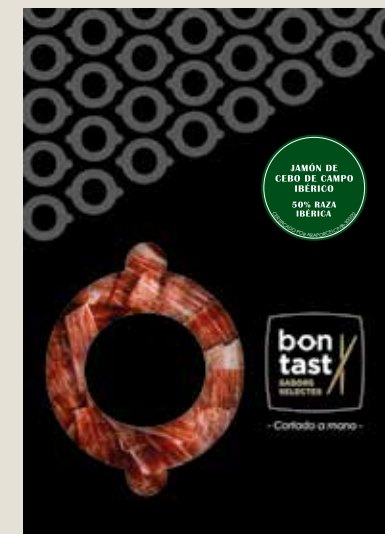


◀ (6818) SOBRE JAMÓN DE BELLOTA  
100% IBÉRICO CORT.  
MANO 80G - BONTAST

◀ (1639) SOBRE 80G JAMON SELECCION  
100% PREMIUM CORT. MANO BONTAST

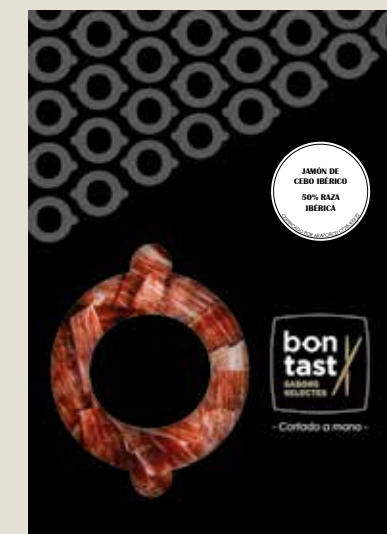


◀ (7458) SOBRE JAMÓN DE BELLOTA  
IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
CORT. MANO 80G - BONTAST



◀ (762) SOBRE JAMÓN DE CEBO  
DE CAMPO IBÉRICO 75% DE  
RAZA IBÉRICA CORT. MANO 80G  
- BONTAST

◀ (1342) SOBRE 100G JAMON CEBO  
CAMPO IBERICO. 75% Raza iberica.  
CORT. MANO BONTAST



◀ (7389) SOBRE JAMON DE CEBO  
IBÉRICO 50% DE RAZA IBÉRICA  
CORT. MANO 80G- BONTAST



◀ (6819) SOBRE JAMÓN  
100% DUROC CORT. MANO  
80G - BONTAST



# pernil baix en sal

AROMAIS  
MÁS QUE UN JAMÓN

Salut i sabor: amb un **25% menys de sal** i reconegut per la **Fundación Española del Corazón**.  
Fins al **96% d'aprofitament** i pensat per a **manipular sense formació especialitzada**.

(1232) JAMON SUPERHAM clasico  
(mitades) - AROMAIS »



Tota la informació sobre  
Denominacions d'Origen  
de l'ibèric, la trobaràs aquí!

Escaneja el QR i consulta la  
nostra revista o el blog!



# altres llescats



« (1434) MALETIN SOBRE LONCHEADO JAMON  
CEBO 50% IBERICO (80gr x 22u) CORTE  
PREMIUM - LOPEZ PUERTO

« (1435) MALETIN SOBRE LONCHEADO  
PALETA CEBO 50% IBERICO (80gr x 22u)  
CORTE PREMIUM - LOPEZ PUERTO

(1558) SOBRE 80G LONCHEADO »  
PALETA CEBO 50% IBERICA  
MONTESIERRA



« (203) SOBRE JAMON CEBO CAMPO 100%  
IBERICO CUCHILLO 80gr DOP - IBESA





“

Assaboreix i sorprèn;  
la bona gastronomia  
mai ens decep

”



# EMBOTITS

AVICSA  
SABORS SELECTES





# Ibèrics curats



(3479) LOMO BELLOTA  
100% IBÉRICO - IBESA



(3477) CHORIZO BELLOTA  
100% IBÉRICO - IBESA



(3478) SALCHICHÓN  
BELLOTA 100% IBÉRICO  
- IBESA



(906) MORCON BELLOTA  
100% IBÉRICO - IBESA



(7967) LONCHEADO 80 G  
SALCHICHÓN BELLOTA  
100% IBÉRICO - IBESA



(7968) LONCHEADO 80 G  
CHORIZO BELLOTA  
100% IBÉRICO - IBESA



(7969) LONCHEADO 80 G  
LOMO BELLOTA  
100% IBÉRICO - IBESA



(1679) LOMO CEBO DE  
CAMPO IBÉRICO "PLATA"  
1/2 PIEZA - MARCIAL



(7613) SALCHICHÓN  
CULAR BELLOTA IBÉRICO  
"ORO" - MARCIAL



(967) MORCON DE  
CEBO DE CAMPO IBÉRICO  
"PLATA" - MARCIAL



(346) PANCETA BELLOTA  
100% IBERICA EMBUCHADA  
CURADA - FISAN



(345) PAPADA BELLOTA  
100% IBERICA CURADA - FISAN



(7612) CHORIZO  
CULAR BELLOTA  
IBÉRICO "ORO" - MARCIAL



(1966) CHORIZO CULAR  
CEBO DE CAMPO IBÉRICO  
"PLATA" - MARCIAL



(1965) SALCHICHON  
CULAR CEBO DE CAMPO  
IBÉRICO "PLATA" - MARCIAL



(347) SOBRASADA BELLOTA  
100% IBÉRICA - FISAN







« (295) LOMO CEBO MEDIOS  
LOPEZ PUERTO

(287) CHORIZO IBERICO  
CULAR - LOPEZ PUERTO »



« (292) SALCHICHON IBERICO  
CULAR MEDIOS - LOPEZ PUERTO

(1047) SOBRE 80gr LONCHEADO LOMO  
IBERICO DE CEBO - LOPEZ PUERTO »



(1046) SOBRE 80gr LONCHEADO  
SALCHICHON IBERICO DE CEBO -  
LOPEZ PUERTO »



# Curats



« (5218) LOMO EMBUCHADO  
DUROC 100% BATALLÉ



(4750) LOMO EMBUCHADO  
(MEDIO) - DUROC ARTYSAN »



» (4748) CHORIZO EXTRA  
VELA - DUROC ARTYSAN



(4747) CHORIZO "IGP" EXTRA  
SARTA PICANTE 250 gr - DUROC  
ARTYSAN »



» (4746) CHORIZO "IGP"  
EXTRA SARTA DULCE  
250 gr DUROC  
ARTYSAN



» (4751) CHISTORRA 200gr (VACIO)  
DUROC ARTYSAN





LONGANIZA /  
LLONGANISSA  
EXTRA RESERVA  
EXENTIS



« (3427) LONGANIZA  
RES. EXTRA 500 GR. -  
EXENTIS - DURAN



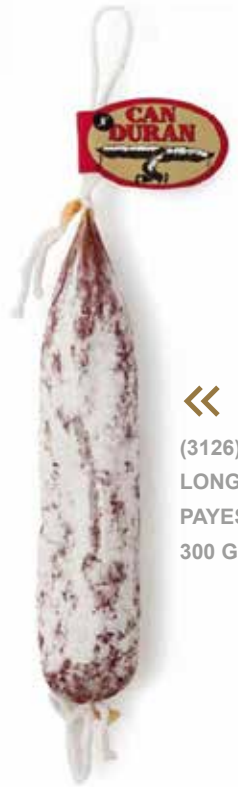
« (3833) LONGANIZA  
VIC (IGP)  
- EL ANGEL  
300 GR.  
DURAN



« (1192) LONGANIZA  
PIMENTÓN DULCE  
500 GR EXENTIS CAN  
DURAN



« (1187) LONGANIZA  
PAYES 500 GR. DURAN



« (3126) LONGANIZA  
PAYES EXTRA  
300 GR. DURAN



» (5584) LONGANIZA  
PAVO 100% EXTRA  
500 GR. EXENTIS - DURAN



» (3456) LONGANIZA  
PAYES 3U GIGANTE  
-SIN EST- DURAN



» (1200) SOMALLA  
-GIGANTE-  
COLLAR  
DURAN 3U  
- SIN ESTUCHE



(4262) SOMALLA  
VELA -GIGANTE-  
DURAN 4u. S/EST.

« (3426) FUET EXTRA  
RESERVA atm.  
protec. EXENTIS  
VACIO



» (3924) FUET ESPETEC EXTRA  
-flow pack-  
180 GR. - CAN DURAN



« (1191) FUET EXTRA  
C/P 250 GR. DURAN







« (3832) SALCHICHÓN  
PIRINEO 330 G. FLOW  
PACK CAN DURAN



« (3925) BUTIFARRA  
CATALANA PAGES  
DURAN EXENTIS



» (5585) SNACK FUET  
EXTRA EXENTIS 1 kg ATM  
- CAN DURAN



« (5966) FINGER FUET  
EXTRA EXENTIS 1 kg - CAN  
DURAN



« (3892) LONCHEADO FUET  
EXTRA EXENTIS 100 G. CAN  
DURAN



« (3891) LONCHEADO  
LONGANIZA  
EXTRA EXENTIS  
100 G. CAN DURAN

La Gleva  
-1896-



« (364) SOMALLA "COLLAR"  
EXTRA 200-250GR - LA GLEVA



» (367) FUET EXTRA 200-220 GR  
- LA GLEVA



(366) LLONGANISSA PAGES  
EXTRA 0,5-0,6KG - LA GLEVA »



(1058) LA GLEVATINA 70GR  
LA GLEVA »



» (4938) SALCHICHÓN CULAR SUP.  
CASA SENDRA C/ESTUCHE

(4939) SALCHICHÓN CULAR (MINI)  
SUP. - CASA SENDRA »







« (4940) SALCHICHÓN  
SEMI CULAR - CASA SENDRA



Producte de  
temporada de Nadal



» (8330) SALCHICHÓN CULAR SUP. 250 G  
CAJA ROJA - CASA SENDRA



« (9672) FUET CASA PRAT



(9670) LLONGANISSA  
ARTESANA CASA PRAT »



« (1181) GUANCIALE SENCER  
400g aprox. CASA PRAT

Casa  
Prat



» (2963) CECINA DE VACA  
EMBUCHADA Pal.



» (5581) CECINA VACA -  
1/4 BABILLA - 1.5 kg aprox. - Pal.



« (6718) ESTUCHE CHORIZO  
CASERO LEONÉS DULCE  
(6 UNI) - PAL.

« (6719) ESTUCHE CHORIZO  
CASERO LEONÉS PICANTE  
(6 UNI) - PAL.



« (10068) media CECINA 1-2 KG  
ANGUS - MIGUEL VERGARA  
Cecina elaborada  
amb carn 100% Angus.



» (3431) CHORIZO ACHOR.  
(PARRILA) BOLSA 1,7 KG - PAL.





⌞  
(6509) ESTUCHE SOBRASADA  
MALLORCA EXTRA 400G



⌞  
(5742) SOBRASADA - ESTÓMAGO  
- MALLORCA EXTRA



⌞  
(1233) SOBRASADA MALLORCA  
CASERA RIZADA 1 KG  
(8518) SOBRASADA -PICANTE-  
MALLORCA CASERA RIZADA 1KG



⌞  
(3117) CREMA  
SOBRASADA 1 KG



(2960) CREMA  
SOBRASADA 200 G.



⌞  
(349) SOBRASADA  
-PORC NEGRE- MALLORCA



# Cuits



⌞  
(9957) JAMON COCIDO EXTRA -BOLSA-  
S/F C/P - 100% DUROC - MONTCORB



⌞  
(6773) PATA JAMÓN  
COCIDO EXTRA  
BOUQUET 1/2 ERRE



⌞ (437) JAMÓN COCIDO  
EXTRA BOLSA  
ERRE CORSER

⌞ (6774) JAMÓN COCIDO  
EXTRA TRADICIONAL  
ERRE



⌞ (1001) JAMÓN EXTRA  
LATA TRADICIONAL ERRE



⌞ (7000) PERNIL CUIT  
DE MERCAT  
BARRA - ERRE

⌞ (7420) MUSLO PAVO  
BRASEADO - ERRE



⌞ (1146) PECHUGA  
DE PAVO COCIDA  
NATURAL - ERRE





Tots els productes Monells són **aptes per a celíacs**. A més, tots els productes que portin la insígnia “5M” representen les següents característiques:

- Sense colorants
- Sense lactosa
- Sense greixos
- Sense fosfats
- Sense gluten
- Sense fècules

# Monells



Pernil cuït amb una textura homogènia, natural i sense fosfats afegits, amb un alt valor nutricional.



(2540) BARRA SANDWICH  
11x11 (F.PALETA)  
MONELLS

Espatlla de porc sotmesa a un procés de pasteurització amb cocció directa en el seu envàs.



(2556) BACON 5M LONCHEADO SIN  
PIEL 2X250 MONELLS

Producte cuït i sotmès a un procés de fumat natural, en tires i envasat al buit.



(7962) BACON FOOD  
SERVICE AHUMADO  
NATURAL - GALNO

Producte de bacó fumat mitjançant un procés natural en fusta de faig, amb gran aroma i sabor.



(2546) LOMO (ADOBADO)  
GALERÍA MITADES  
PLANO MONELLS

Llom elaborat amb carn seleccionada i adobada amb pebre roig natural. Preparat per cuinar.



(5413) BACON S/LACTOSA  
MEDIAS PIEZAS MONELLS

Elaborat amb peces seleccionades, sense lactoses i envasat al buit.



(5322) JAMON COCIDO  
ARTESANO - MONELLS



(4428) JAMÓN COCIDO GR.  
SELC. S/P -5 KG- MONELLS

Pernil cuït de qualitat extra, natural i sa. El producte no porta gluten i aporta un alt valor nutricional.



(7142) LACON AHUMADO  
MEDIA PIEZA - MONELLS



(4955) PECHUGA  
PAVO -NATUR- MONELLS



(2544) BACON MOLDEADO SIN  
CORTEZA - MONELLS (semicocido)

Bacó uniforme, cuït i fumat amb fusta de faig, la qual li aporta una gran sabor i aroma.



(4966) BACON UNICAR S/PIEL  
AH. NAT. - MONELLS

Bacó sense pell, elaborat a partir de peces seleccionades i retallades. Sabor i aroma també ben característics.



(7402) BACON LONCHEADO  
GALNO -1 KG- MONELLS

Cansalada viada en un producte homogeni, semicuit i en tires, amb un gran aroma i sabor.



(5721) PECHUGA PAVO GRAN  
SELECCIÓN 5M MONELLS

Pit de gall d'indi cuït i elaborat exclusivament en peça sencera, especialment indicat per a dietes i règims baixos en calories. És un producte fumat natural.



(5567) JAMÓN COCIDO FINAS  
LONCHAS 110 G - MONELLS

Elaborat amb un sistema de cocció directa, amb l'objectiu d'aconseguir un pernil cuït totalment compacte. Sabor i textura suaus.



(5568) PECHUGA PAVO FINAS  
LONCHAS 110G - MONELLS





⤴ (324) BACON 5Ms COCIDO LONCHAS  
1KG - MONELLS



⤴ (308) TIRAS DE BACON EN  
BANDEJA DE 2KG GALNO



⤵ (2549) MORTADELA  
SICILIANA  
ACEITUNAS MONELLS



⤵ (2548) MORTADELA  
ITALIANA MONELLS

*Mortadela elaborada  
amb un picat fi de  
retalls grassos i  
magres de porc  
seleccionats. Aporta un  
potent sabor i aroma.*

(7140) PASTRAMI TERNERA  
1/2 PIEZAS MONELLS



*Producte elaborat amb carn de vedella  
sotmesa a un procés de salmorra amb  
espècies, on posteriorment les peces  
es fumen de manera natural amb fusta  
de faig i es couen.*

# Salsitxes



*Luis Thate, xarcuters alemanys des de 1922 fabriquen  
des de fa quatre generacions productes de xarcuteria  
alemanya amb la màxima qualitat i seguint les seves  
pròpies receptes tradicionals. El resultat són unes  
salsitxes exquisides, autèntiques i naturals, fumades  
amb fusta de faig, **sense al·lergens, sense gluten i**  
amb 2 mesos de consum preferent.*

(1083) SALCHICHA BERLINER  
BOCKWURST (3 x 133gr) - LUIS THATE



⤴ (1081) SALCHICHA BRATWURST  
(3 x 133gr) - LUIS THATE



⤵ (1084) SALCHICHA FRANKFURT -  
sin tripa - (5 x 80gr) - LUIS THATE



⤵ (2181) CABEZA  
DE CERDO MRM



⤴ (2753) LACON CERDO TAPAS  
A CUCHILLO -200gr- MRM



⤴ (1534) CALLOS MADRILEÑA MRM



⤴ (2185) LACON  
PAVO 2KG MRM

(2172) JAMÓN  
COCIDO IBÉRICO  
(CON HUESO) - MRM





# Carn silvestre

**A artemonte**  
DELICIAS DE CAMPO

Seguint **processos tradicionals** i amb matèries primeres provinents de la Península Ibèrica, Artemonte elabora artesanalment una àmplia varietat de **productes de carn silvestre**. Des d'**embotits i patès**, fins a productes **elaborats i cuinats**, o en **escabetx**.



« (814) CECINA DE CIERVO AL TOMILLO 80gr - ARTEMONTE »

(816) FAISAN ESCABECHE »  
DESHUESADO 330gr - ARTEMONTE



« (815) PERDIZ ESCABECHE »  
DESHUESADA 330gr - ARTEMONTE



(817) PATE DE PERDIZ »  
100gr - ARTEMONTE



« (818) GUIISO DE JABALI »  
A LA CAZADORA 400gr - ARTEMONTE

(819) CACHOPO DE CIERVO »  
-CONG- 230gr - ARTEMONTE



« (822) MINI BURGER DE CIERVO »  
-CONG- (80gr x 12ud) - ARTEMONTE



(823) RAGOUT DE CIERVO »  
-CONG- 2,5kg - ARTEMONTE



« (824) LOMO DE CIERVO -CONG- »  
1,5kg - ARTEMONTE





“

*Amb pa, un bon formatge  
i vi es fa un bon camí*

”



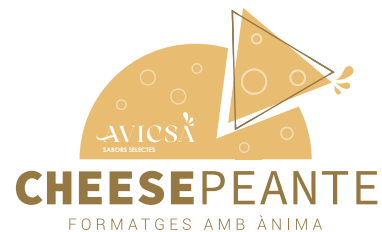
# FORMATGES

AVICSA  
SABORS SELECTES





# ESCOLLIR ARTESANIA, PRODUCTE DE proximitat



**El perquè del projecte s'hi relaciona directament. Artesania, proximitat i un estil de vida que dóna forma i valor a l'elaboració de formatges artesans.**

**S**egons els experts, el formatge és un producte que completa força bé la nostra dieta mediterrània i aporta un gran valor en gastronomia. Nosaltres, diem molt més que això, perquè tractem el formatge com un tresor. A Avicsa, aquest producte significa **els valors, les històries i l'esforç** que s'amaguen darrere de cada elaboració.

Per això, formem part de **Cheesepeante**, un projecte ric, obert i dinàmic on els formatges artesans tenen el principal protagonisme. Aquest projecte és

el que s'encarrega de presentar les elaboracions d'un conjunt de petites **formatgeries artesanes** amb identitat pròpia i amb una història darrere de cada formatge, de cada persona.

Des d'Avicsa, defensem aquestes petites produccions i la seva proximitat, ja que s'elaboren amb processos manuals i amb **llet KM0**, ja sigui de ramats propis o de granges properes. Amb tot això, el resultat en les peces làctiques són formatges referents en cada tipologia.

**Benvinguts/des  
a la nostra cultura  
i comunitat formatgera!**



Pots consultar més  
informació al nostre  
Instagram:

@cheesepeanteavicsa

## Coneixes el procés d'elaboració dels formatges artesans?

Mestres artesans que respecten el cicle natural dels animals, amb llet de proximitat i processos manuals per a cada peça. Són algunes de les característiques dels formatges que formen part de **Cheesepeante**, únics i exclusius per a la teva oferta gastronòmica.



Llegeix-ho  
tot aquí!





# Formatges de vaca



## (1691) CREMA DE QUESO TRUFADO 135gr - GRATAE

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de vaca    **Format de venda:** 135 g  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** mínim 2 mesos

De textura suave y elaborado con trufa negra, presenta una olor natural de formatge i trufa, amb un sabor molt agradable.

Ideal per a la elaboració d'una gran varietat de plats, aperitius, entrants, etc.



## (7393) PUIGPEDRÓS - MOLÍ DE GER

**Tipus de llet:** Crua de vaca    **Format de venda:** 500 g  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** mínim 2 mesos  
**Origen:** La Cerdanya (Girona)

Formatge d'escorça rentada, de coloració taronja, amb una olor intensa i matisos florals a la pasta que la llet li transmet. La seva textura i sabor afavoreixen un gust llarg i persistent en boca al final. És ideal per companyar-lo amb fruits secs, fruita o amb un vi Sauvignon Blanc.



## (9099) GERA (RACLETTE) 8KG - MOLI DE GER

**Tipus de llet:** Crua de vaca    **Format de venda:** 8 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** 3 mesos  
**Origen:** La Cerdanya (Girona)

Formatge tipus raclette d'escorça rentada amb salmorra, responsable del color ataronjat. És de textura molt suau i cremosa i es fon molt fàcilment sense necessitat d'escalfar-lo, aportant un sabor més aviat intens. És ideal per fondre i utilitzar-lo en hamburgueses, carns, fondue... ja que la seva cremositat és excel·lent.



## (9279) FORMATGE ROQUES BLANQUES 500G - MOLI DE GER

**Tipus de llet:** Crua de vaca    **Format de venda:** 500 g  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** 3 mesos  
**Origen:** La Cerdanya (Girona)

Formatge d'escorça natural amb floridura i cendra de sabor intens. És de textura ferma i elàstica, amb un bon equilibri d'acidesa. Presenta aromes làctics, amb tocs de sotabosc força persistents. Es pot acompanyar fàcilment amb fruits secs torrats, pans o amb un vi negre de llarga criança.

## (7394) (9469) ALTEJÓ - MOLÍ DE GER

**Tipus de llet:** Crua de vaca    **Format de venda:** 500 g i peça de 2 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** de 4 a 6 mesos  
**Origen:** La Cerdanya (Girona)

Formatge de pasta cuita a 45°C i escorça florida natural, lleugerament elàstic a la boca. Aporta un pronunciat sabor a bolets i a bosc, transmetent així una personalitat molt remarcada de l'entorn on s'elabora. Presenta forats bastant homogenis a la pasta a causa de la seva maduració més llarga dins la càmera.



## (9952) QUESO MAHÓN SEMI CURADO 2KG - SON VIVES

**Tipus de llet:** Crua de vaca    **Format de venda:** 2 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** entre 2 i 4 mesos  
**Origen:** Ferreries (Menorca)

Formatge típic de Maó de sabor suau, poc salat, de textura cremosa i amb records a mantega fosa i avellana torrada juntament amb la seva elevada intensitat aromàtica. La seva temperatura òptima de consum és de 18-20°C.



# Internacionals

## (6420) (6473) MORBIER - MARCEL PETITE

**Tipus de llet:** Crua de vaca  
**Format de venda:** 6 kg i 1,5 kg (1/4)  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Entre 3 i 6 mesos    **Origen:** França

Formatge de pasta més aviat elàstica, que s'identifica ràpidament per la seva capa de cendra a l'interior. Aquest reconegut formatge francès aporta un sabor ric i cremós, suau i amb regust a mantega i nata. S'elabora al petit poble de Morbier, a la zona francesa de Comté.



## (6419) COMTE AOP ELEGANCE 12 M - MARCEL PETITE

**Tipus de llet:** Crua de vaca  
**Format de venda:** Porció de 3,5 kg aprox.  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Entre 10 i 12 mesos    **Origen:** França

Formatge francès amb D.O.P, afinat per la prestigiosa formatgeria Marcel Petite, a la regió alpina francesa de Jura, a 2000 metres d'altitud.







**(7377) COMTE AOP GELINOTTE "ROUGE" 24 M - SEIGNEMARTIN -**

|                                    |                                          |
|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua de vaca | <b>Format de venda:</b> Porció de 3,5 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica      | <b>Quall:</b> Animal                     |
| <b>Maduració:</b> 24 mesos         | <b>Origen:</b> França                    |

Formatge francès amb D.O.P, afinat a Nantua, al sud de la regió alpina francesa de Jura. Seignemartin ens ofereix un formatge més potenc que el Marcel Petite, elaborat només amb llet de primavera, on s'obté un formatge amb més caràcter i diferent. Degut a aquest ús de la llet estacional, les maduracions del formatge es compten per nombre d'estius.



**(7378) COMTE AOP GELIN. "BLEUE" 36 M - SEIGNEMARTIN - *Producte d'encàrrec***

|                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua de vaca | <b>Format de venda:</b> 3,5 kg aprox. |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica      | <b>Quall:</b> Animal                  |
| <b>Maduració:</b> 36 mesos         | <b>Origen:</b> França                 |

Els Comtés de 24 mesos més seleccionats es guarden per a una maduració de fins a 12 mesos més, arribant a un total de 36. Es troben sabors més potents, cristal·litzacions de caseïna i amb notes de fruits secs i torrats a causa de la llarga maduració.



**(6426) REBLOCHON DE SAVOIE A.O.P FERMIER**

**500G PACCARD - *Producte d'encàrrec***

|                                        |                                |
|----------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua de vaca     | <b>Format de venda:</b> 500 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica          | <b>Quall:</b> Animal           |
| <b>Maduració:</b> Entre 4 i 5 setmanes | <b>Origen:</b> França          |

La història d'un Reblochón Paccard comença amb 8-10 dies, quan encara està verd. Així, surt de la granja per arribar a les càmares, cuidant-lo cada dia i donant-li la volta i fregar-lo amb aigua i sal al mateix ritme. Sense dubte, el seu sabor és només comparable amb la seva cremositat i la seva versatilitat.



**(8703) QUESO BRIE DE MEAUX 2,8 KG DONGE - *Producte d'encàrrec***

|                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua de vaca | <b>Format de venda:</b> 2,8 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica      | <b>Quall:</b> Animal           |
| <b>Maduració:</b> 5-8 setmanes     | <b>Origen:</b> França          |

Es tracta d'un dels formatges francesos més reconeguts, d'una cremositat excel·lent, molt equilibrat i suau. Aporta tocs de sabor a mantega i llet i és ideal consumir-lo a temperatura ambient per potenciar encara més la seva textura.

**(6422) (6475) GOUDA SABOR ACEITUNAS Y TOMATE SECO - LANGOED KAAMPS**

|                                     |                                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua de vaca  | <b>Format de venda:</b> 8 kg i 4 kg (1/2) |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica       | <b>Quall:</b> Animal                      |
| <b>Maduració:</b> Entre 3 i 4 mesos | <b>Origen:</b> Holanda                    |

De formatges gouda holandesos industrials n'hi ha molts, però encara queden granges que treballen per donar la màxima diferenciació de manera artesana. Landgoed Kaamps té ramaderia pròpia de 225 vaques, amb les que elabora els seus formatges. Aquest en concret aporta un sabor remarcant a tomàquet i olives, on s'utilitzen productes naturals, sense conservants ni colorants i amb escorces rentades amb salmorres.



**(6425) (6476) GOUDA CON PESTO VERDE - BOER'N TROTS**

|                                              |                        |
|----------------------------------------------|------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de vaca  |                        |
| <b>Format de venda:</b> 10 kg i 2,5 kg (1/4) |                        |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Quall:</b> Animal   |
| <b>Maduració:</b> Entre 3 i 4 mesos          | <b>Origen:</b> Holanda |

Formatge que presenta una potència de sabor i gust a pesto, molt més remarcable i natural si el comparem amb una peça industrial. També aporta tocs florals i una textura molt més suau i untuosa. Pot ser versàtil, així com destacar en qualsevol taula de formatges gràcies al seu color.



**(6424) (6478) GOUDA CON CHAMPIÑÓN Y SETAS - BOER'N TROTS**

|                                             |                        |
|---------------------------------------------|------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de vaca |                        |
| <b>Format de venda:</b> 4,5 kg i 2 kg (1/2) |                        |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica               | <b>Quall:</b> Animal   |
| <b>Maduració:</b> Entre 3 i 4 mesos         | <b>Origen:</b> Holanda |

Formatge holandès de llet de vaca, untuós i amb sabor de sotabosc degut als trossos que presenta de bolets, castanyers i ceba tendra. S'elabora amb llet de de ramaderia pròpia, potenciant la sostenibilitat i tots els recursos de proximitat.



**(6423) (6481) GOUDA CON MIEL MIL FLORES - BOER'N TROTS**

|                                             |                        |
|---------------------------------------------|------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de vaca |                        |
| <b>Format de venda:</b> 10 kg i 3 kg (1/4)  |                        |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica               | <b>Quall:</b> Animal   |
| <b>Maduració:</b> 6 mesos                   | <b>Origen:</b> Holanda |

Gouda de pasta semidura, el qual aporta matisos dolços a causa del seu rentat amb mel d'acàcia. També amb tocs de sabor a caramel, la seva textura és més trencadissa.







(9225) (9246) QUESO GOUDA MOSTAZA 8KG // 1/4 2KG - VAN'T ERF

**Tipus de llet:** Crua de vaca

**Format de venda:** 8 kg i 2 kg (1/4)

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** Entre 3 i 4 mesos

**Origen:** Holanda

Formatge gouda de llet crua de vaca amb tocs suaus de sabor a mostassa, present homogèniament a la pasta. És ideal per fondre en hamburgueses o presentar en amanides. El ramat d'on prové la llet està situat a pocs quilòmetres de la formatgeria.



(6740) GRUYÈRE AOP RESERVA - GOURMINO

**Tipus de llet:** Crua de vaca

**Format de venda:** 1/8 de porció de 4 kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 18 mesos

**Origen:** Suïssa

Formatge suís alpí de gust llarg i potent i de textura suau, lleugerament humida i una mica trencadissa. També posa en valor l'Slow Food, amb una maduració lenta a la muntanya i amb els ingredients més naturals i ecològics possible.



(8704) QUESO PARMESANO REG. MONTAGNE 24M. CUÑA 2 KG 1/16 - GIORGIO CRAVERO

**Tipus de llet:** Crua de vaca

**Format de venda:** porció de 2 kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 24 mesos

**Origen:** Itàlia

De sabor dolç bastant peculiar, amb notes picants i astringents. Tot i que és un formatge molt curat i amb textura granulosa i seca, presenta una cremositat inusual. D'escorça dura i amb aromes afruitats, de mantega i fruits secs, aquest parmesà granulós i terrós, s'elabora a la formatgeria Giorgio Cravero, de gran prestigi i afinadors de formatges des de 1855.



# Formatges blaus



(7395) (9470) BLAU CERETÀ - MOLÍ DE GER

**Tipus de llet:** Crua de vaca

**Format de venda:** 1,2kg i 5kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 3 mesos

**Origen:** La Cerdanya (Girona)

Formatge blau cilíndric, amb un sabor suau però intens, no excessivament blavós pel Penicillium. La seva pasta és ferma i untuosa, amb contrapunts picants i salats.



(6411) QUESO CABRALES 2,2 KG

**Tipus de llet:** Crua de vaca, cabra i ovella

**Format de venda:** 2,2 kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** Entre 2 i 4 mesos en cova

**Origen:** Cabrales (Astúries)

Escorça tova, prima, untuosa de color gris amb zones groc-vermelloses. Pasta de consistència untuosa, amb diferent grau de cohesió, compacta. El sabor és lleugerament picant, més intens quan està elaborat amb llet de cabra, ovella pur o mescla.

(6413) (8917) PRIA TRES LECHES AZUL 3,5 KG / 1/2 PEÇA 1,8KG

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella, vaca i cabra

**Format de venda:** discos de 1,5 kg

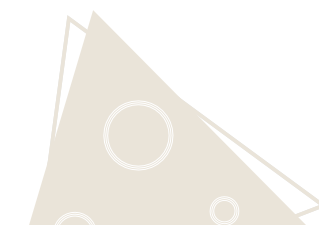
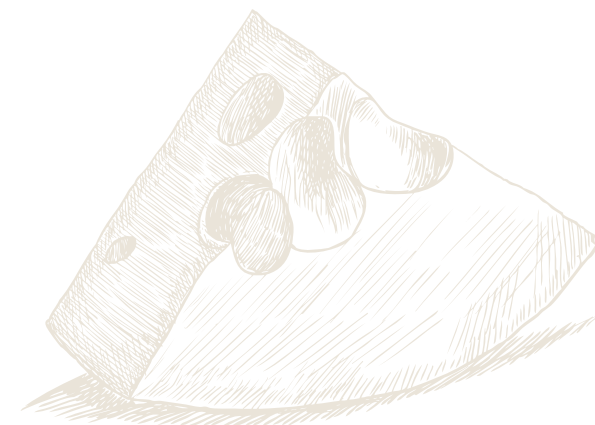
**Coagulació:** Enzimàtica i làctica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 2 mesos

**Origen:** Pría (Astúries)

Formatge elaborat amb la barreja de llets d'ovella, vaca i cabra, suaument fumat i amb aromes làctics. És de pasta semi tova, de textura cremosa i molt suau i lleuger al retrogust.





# Internacionals



## (6421) BLUE SHROPSHIRE - CROPWELL BISHOP CREAMERY

**Tipus de llet:** Crua de vaca      **Format de venda:** Discos d' 1,5 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica      **Quall:** Vegetal  
**Maduració:** 3 mesos  
**Origen:** Anglaterra

Formatge elaborat amb llet sencera de granges de la zona de Nottinghamshire (Anglaterra), de textura cremosa, pasta ataronjada a causa del achiote i amb venes blaves. És similar al clàssic Blue Stilton.



## (8701) QUESO STILTON DISCO 1,5 KG - CROPWELL BISHOP

**Tipus de llet:** Crua de vaca  
**Format de venda:** 1,5 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica      **Quall:** Animal  
**Maduració:** Mínim 9 setmanes      **Origen:** Anglaterra

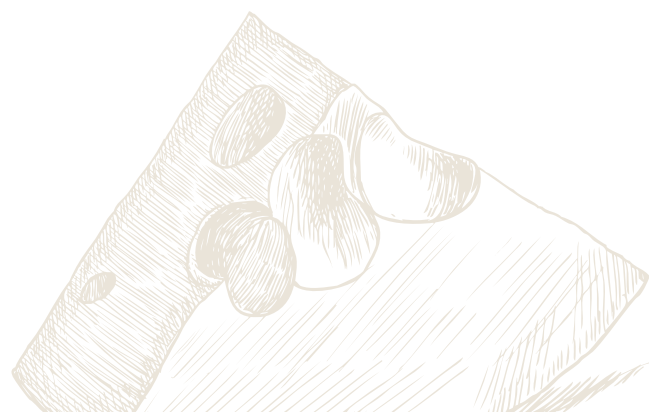
És un formatge de pasta cremosa, amb presència d'aromes i sabor intensos, amb notes de fruits secs i amb punts picants. L'escorça és més aviat gruixuda i el seu interior és de color groguenc on les vetes blaves del Penicillium tenen el protagonisme.



## (7592) GORGONZOLA "CUCHARA" CREMOSO

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de vaca  
**Format de venda:** 1/2 de 3 kg      **Coagulació:** Enzimàtica  
**Maduració:** Mínim 30 dies      **Quall:** Animal  
**Origen:** Bèrgamo (Itàlia)

Aquest gorgonzola "dolç de cullera" és una variant tradicional del formatge Gorgonzola DOP, potser més conegut pels consumidors. La seva major quantitat de sèrum fa que la massa sigui més suau, amb un sabor més delicat.



# Formatges de cabra



## (239) QUESO CABRA SEMI 3KG ARCANO - ADIANO (Producte d'encàrrec)

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** 3 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica      **Quall:** Animal  
**Maduració:** 60 - 105 dies      **Origen:** El Robledo (Ciudad Real)

La seva textura és cremosa però ferma, amb una escorça natural comestible i un sabor suau, fresc i equilibrat, on predominen les notes làctiques i fresques de la llet de cabra crua recentment munyida amb la qual s'elabora. Ideal per als qui busquen alguna cosa més en el formatge de cabra artesanal.



## (610) QUESO CABRA VIEJO 2,75KG ARCANO - ADIANO (Producte d'encàrrec)

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** 3 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica      **Quall:** Animal  
**Maduració:** 8-14 mesos      **Origen:** El Robledo (Ciudad Real)

La versió més madura i intensa d'ARCANO. Aquest formatge vell de cabra desenvolupa durant la seva llarga maduració una escorça robusta i una textura ferma. El seu sabor és profund, amb notes més intenses i un agradable retrogust que es prolonga en la memòria, la qual cosa li atorga un caràcter que només s'aconsegueix amb el temps i el bon fer artesà.



## (9043) (9045) QUESO GARROTXA CABRA - BAUMA 450GR // 1,8KG

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra  
**Format de venda:** peces 450 gr o 1,8 kg  
**Coagulació:** Mixta      **Quall:** Animal i vegetal  
**Maduració:** Entre 30 i 45 dies      **Origen:** Borredà (El Berguedà)

Formatge de tipus Garrotxa, el qual s'identifica per la seva escorça vellutada, una textura molt cremosa però compacta. El seu sabor recorda a fong i a sotabosc. Destaca d'altres formatges d'aquest tipus per la seva cremositat en boca i per la seva llarga evolució, que pot provocar canvis substancials en textura i sabor.



## (9042) QUESO CARRAT 400GR CABRA - BAUMA

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra  
**Format de venda:** 400 gr      **Coagulació:** Àcido-làctica  
**Maduració:** Mínim 3 setmanes      **Quall:** Animal  
**Origen:** Borredà (El Berguedà)

El Carrat és un dels primers formatges làctics del país, molt cremós, suau i amb gust de llet i nata. Forma part de les taules de formatges dels millors restaurants i cuiners del país, com Nandu Jubany o Joan Roca. Amb Penicillium a l'escorça que li aporta un notable contrast de sabor.





**(1773) +BARRA QUESO MADURAT CABRA 750GR - BAUMA**

**Tipus de llet:** Cabra

**Format de venda:** 750 gr

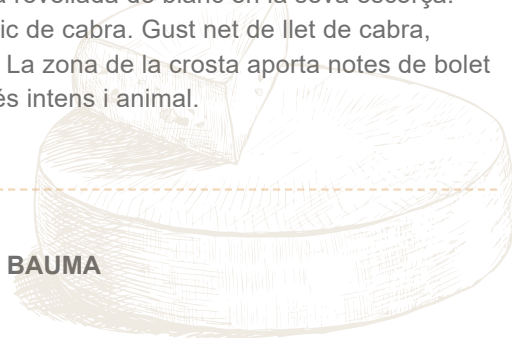
**Coagulació:** Àcida

**Quall:** Animal

**Maduració:** 3 setmanes

**Origen:** Espanya

Formatge de cabra, amb cendra rovellada de blanc en la seva escorça. La variant de luxe d'aquest clàssic de cabra. Gust net de llet de cabra, lleugerament àcid i cítric al centre. La zona de la crosta aporta notes de bolet fresc, terra humida i un caràcter més intens i animal.



**(1774) FARCELL CABRA 700GR - BAUMA**

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra

**Format de venda:** 700gr

**Coagulació:** Mixta

**Quall:** Animal

**Maduració:** 21 dies

**Origen:** Espanya

De pasta compacta i textura tova/semiblanda. Color blanc pur, textura compacta al tall però molt mantegosa i fundent en boca. Gust suau, persistent i notes fresques que recorden la llet de cabra i els fruits secs.



**(1776) QUESO FUSIO (BUFALA + CABRA) 3KG - BAUMA**

**(1777) QUESO FUSIO 1/8 (BUFALA + CABRA) 400GR (1776) - BAUMA**

**Tipus de llet:** Pasteuritzada cabra i búfala

**Format de venda:** 3kg / 400gr

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 4 mesos

**Origen:** Espanya

Formatge de cabra i búfala en proporció 50-50. És un formatge d'autor innovador que destaca per la combinació de dues llets molt diferents Textura ferma i equilibrada. la intensitat de la cabra i la dolçor i greix de la búfala.



**(9044) BAUMA CREMOS TARRINA 1,6KG**

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra

**Format de venda:** 1,6 kg

**Coagulació:** Làctica

**Quall:**

**Maduració:** Sense maduració

**Origen:** Espanya

Formatge de cabra cremós Bauma, suau, fresc i fàcil d'untar. Textura cremosa, amb sabors a nata i llet fersca. Conserva l'acidesa pròpia de la seva elaboració. Ideal per a aperitius ràpids i torrades.

**(7302) OLAVIDIA - QUESOS Y BESOS**

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra

**Format de venda:** 250 g

**Coagulació:** Àcid - làctica

**Quall:** Animal

**Maduració:** mínim 3 setmanes

**Origen:** Jaén (Andalucía)

Florit per fora i emblanquinat, contrasta amb un tall que mostra una pasta compacta i travessada per una veta de cendra. La seva textura és molt agradable, cremosa i amb un retrogust llarg i equilibrat. Premiat com el Millor Formatge del Món al World Cheese Awards 2021 i Millor Formatge d'Espanya 2021 al Salón Gourmets de Madrid.



**(8421) PICUBESO - QUESOS Y BESOS**

**Tipus de llet:** Crua de cabra

**Format de venda:** 210 g

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 60 dies aprox.

**Origen:** Jaén (Andalucía)

El Picubeso és un formatge madurat, de sabor més aviat intens, tallat a daus, envasat i conservat en oli d'oliva verge extra de la varietat Picual.



**(7956) (7957) QUESO FRESCO - ELVIRA GARCÍA**

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra

**Format de venda:** Terrina de 270 g o bossa d'1 kg al buit

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** No

**Origen:** El Barraco (Ávila)

Es tracta d'un formatge que presenta una olor neta i làctica, com de llet cuïta. La seva textura és tova i humida i el seu sabor es net, dolç, lletós i que recorda a cereal maltejat.



**(6404) LUNA NUEVA - ELVIRA GARCÍA - *Producte d'encàrrec***

**Tipus de llet:** Crua de cabra

**Format de venda:** 275 g

**Coagulació:** Àcid - làctica

**Quall:** No

**Maduració:** Entre 3 i 4 setmanes

**Origen:** El Barraco (Ávila)

Formatge de coagulació lenta i llarga, modelat i salat a mà. És de color blanc nacrat i de textura tancada, tova i untuosa. La seva olor és a fong fresc i iogurt.





(6442) LUNA NEGRA - ELVIRA GARCÍA - *Producte d'encàrrec*  
(9448) QUESO LUNA NEGRA MINI 150-180G - ELVIRA GARCIA

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** 275g i mini de 150g  
**Coagulació:** Àcid - làctica  
**Quall:** No  
**Maduració:** Entre 3 i 4 setmanes  
**Origen:** El Barraco (Ávila)

És igual que el Luna Nueva, amb la diferència que el formatge està recobert amb cendra, creant una capa que protegeix el formatge durant la maduració. Això fa que els seus aromes sumin un toc mineral que remarca les notes caprines i el caràcter àcid del formatge.

(10271) QUESO BARRAQUEÑO 1 KG - ELVIRA GARCIA (ENCÀRREC)

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** 1 kg  
**Coagulació:** Làctica  
**Quall:** Animal  
**Maduració:** Entre 20 y 30 dies  
**Origen:** El Barraco (Ávila)

Formatge de coagulació làctica, escorça natural rovellada recoberta amb carbó vegetal. Olor neta a coves i a bolets.

En boca notes caprines molt subtils, ametlla crua i mantega. Textura fudent, molt fresc i amb acidesa refrescant final.

(7386) PACK DE 3 LUNAS MINI (NEGRA, ROJA Y NUEVA)  
ELVIRA GARCÍA - *Producte d'encàrrec*

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** 125 g/peça  
**Coagulació:** Àcid - làctica  
**Quall:** No  
**Maduració:** Entre 3 i 4 setmanes  
**Origen:** El Barraco (Ávila)

Pack que inclou els 3 tipus de formatges: Luna Nueva, Luna Negra (recobrint de cendra) i el Luna Roja (recobrint de pebre roig).

(7385) FORTÍN DE CABRA - ELVIRA GARCÍA

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** 200 g  
**Coagulació:** Mixta  
**Quall:** Sí  
**Maduració:** Entre 3 i 4 setmanes  
**Origen:** El Barraco (Ávila)

El Fortín de Cabra és un formatge de sabor picant i dolç a la vegada, a causa de la qualitat de la llet, així com d'intensitat molt alta. El seu postgust augmenta la potència a la part alta del paladar, per després reduir la picor i allargar el toc de la llet dolça.

(8066) MUSGO DE CAPRA - ELVIRA GARCÍA (ENCÀRREC)

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** Peça de 375 g  
**Coagulació:** Mixta  
**Quall:** Animal  
**Maduració:** 2 mesos  
**Origen:** El Barraco (Ávila)

Es tracta d'un formatge amb una olor predominant de notes humides, terra i bolets de bosc. La seva textura és semi tova i mantegosa, amb un sabor afruitat, elegant i persistent que recorda a un iogurt suau. A més, també aporta notes dolces de cereal i fruits secs. És un formatge ideal per menjar en forma de flor amb la Girolle.

(6398) CURADO DE CABRA "PAYOYA" - PAJARETE

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra payoya  
**Format de venda:** 1,5 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica  
**Quall:** Animal  
**Maduració:** Més de 4 mesos  
**Origen:** Villamartín (Cádiz)

Formatge amb escorça natural i de color groc marronós, untada en oli d'oliva. Té una textura ferma i una mica trencadissa. És un formatge de producció integrada.

(7383) CANTO DE GREDOS - ELVIRA GARCÍA

**Tipus de llet:** Crua de cabra  
**Format de venda:** 2,5 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica  
**Quall:** Caprí de llet  
**Maduració:** Entre 3 i 8 mesos  
**Origen:** El Barraco (Ávila)

Formatge de textura ferma i semidura, amb certa elasticitat. El seu sabor és intens, persistent, net, amb una acidesa elegant i notes de cereal maltejat.

(6372) SERVILLETAS 4 PICOS - HOYA DE LA IGLESIA

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra  
**Format de venda:** 2,5 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica  
**Quall:** Animal  
**Maduració:** Orejat 2 setmanes  
**Origen:** Requena (València)

Formatge de pasta tova, textura fina i gairebé mantegosa, amb pocs forats al seu interior. Té un potent gust a llet de cabra i presenta la seva escorça florida.



# Internacionals

## (7581) (7617) GOUDA DE CABRA - BELEGEN

**Tipus de llet:** Pasteuritzada de cabra Saanen

**Format de venda:** Peça de 9 kg o 1/4

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Vegetal

**Maduració:** Més de 7 mesos

**Origen:** Holanda

Formatge de pell blanca, tractada a l'estil Gouda, el qual manté la pasta homogènia durant el procés de maduració. Aquesta pasta és ferma i sedosa, amb un agradable contrast entre el seu caràcter fundent i els seus petits matisos de cristal·lització.



## Formatges d'ovella

### (8999) (9148) QUESO SERRAT L. CRUDA OVEJA - BAUMA 400GR // 1,8 KG

**Tipus de llet:** Crua d'ovella

**Maduració:** 2 mesos

**Format de venda:** Peça de 400 gr o de 1,8 kg

**Quall:** Animal

**Coagulació:** Enzimàtica

Formatge de textura dura amb tocs de fruits secs i punts salats, una mica granulós i la pasta és de color més groguenc. A més, també es frega amb oli d'oliva per ressaltar el gust de la llet.



### (7297) TORTA CREMOSA MINI - CAÑAREJAL

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella

**Format de venda:** 250 g

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Vegetal

**Maduració:** Mínim 20 dies

**Origen:** Pollos (Valladolid)

Formatge de color molt blanc a causa del creixement del Penicillium Candidum. És molt untuós i el seu sabor concentrat a la boca és elegant, sense ser massa intens. Els seus aromes aporten tocs florals, amb un fons de frescor molt expressiu.



### (10257) QUESO SEMICURADO 3KG D.O. MANCHEGO ARTESANO - ADIANO

**Tipus de llet:** Crua d'ovella

**Coagulació:** Enzimàtica

**Format de venda:** 3 kg

**Maduració:** +3 mesos

**Quall:** Animal

**Origen:** Ciudad Real

Madurat en la seva pròpia floridura, amb una olor agradable i la seva escorça natural totalment comestible. D'aromes làctics i de coloració blanca, neta i uniforme. Aporta un sabor suau amb un retrogut un toc intens. Com major sigui la seva curació el sabor s'intesifica però la textura es manté cremosa.



### (10258) QUESO CURADO 3KG D.O. MANCHEGO ARTESANO - ADIANO

**Tipus de llet:** Crua d'ovella

**Coagulació:** Enzimàtica

**Format de venda:** 3 kg

**Maduració:** +6 mesos

**Quall:** Animal

**Origen:** Ciudad Real

Madurat en la seva pròpia floridura, amb una olor agradable i la seva escorça natural totalment comestible. D'aromes làctics i de coloració blanca, neta i uniforme. Aporta un sabor suau amb un retrogut un toc intens. Com major sigui la seva curació, el sabor s'intesifica però la textura es manté cremosa.



### (1376) CUÑA QUESO CURADO 250GR D.O. MANCHEGO ARTESANO ADIANO

**Tipus de llet:** Crua d'ovella

**Coagulació:** Enzimàtica

**Format de venda:** 3 kg

**Maduració:** +6 mesos

**Quall:** Animal

**Origen:** Ciudad Real

Madurat en la seva pròpia floridura, amb una olor agradable i la seva escorça natural totalment comestible. D'aromes làctics i de coloració blanca, neta i uniforme. Aporta un sabor suau amb un retrogut un toc intens. Com major sigui la seva curació, el sabor s'intesifica però la textura es manté cremosa.



### (10259) QUESO VIEJO 3KG D.O. MANCHEGO ARTESANO - ADIANO (ENCÀRREC)

**Tipus de llet:** Crua d'ovella

**Format de venda:** 3 kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** +9 mesos

**Quall:** Animal

**Origen:** Ciudad Real

Madurat en la seva pròpia floridura, amb una olor agradable i la seva escorça natural totalment comestible. D'aromes làctics i de coloració blanca, neta i uniforme. Aporta un sabor suau amb un retrogut un toc intens. Com major sigui la seva curació, el sabor s'intesifica però la textura es manté cremosa.



### (7583) AÑEJO - CAMPOVEJA

**Tipus de llet:** Crua d'ovella

**Coagulació:** Enzimàtica

**Format de venda:** 1/2 peça de 1,2 kg

**Quall:** Animal

**Maduració:** 14 mesos

**Origen:** Serrada (Valladolid)

Formatge artesà madurat en celler amb floridures naturals i sobre pals de fusta. Es deixa reposar un llarg període de temps per aconseguir un formatge molt potent, amb molta intensitat i amb un toc àcid i làctic al final.







### (7133) SEMICURADO CON TRUFA - CAMPOVEJA

|                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua d'ovella | <b>Format de venda:</b> 2,5 kg      |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica       | <b>Quall:</b> Animal                |
| <b>Maduració:</b> Entre 2 i 3 mesos | <b>Origen:</b> Serrada (Valladolid) |

Formatge de textura semitova i de sabor suau. A diferència d'altres formatges, la tòfona s'afegeix i es barreja amb el quall de la pasta, i no s'injecta després durant la maduració. El formatge fa el seu envelliment amb la tòfona ja a la pasta i així s'aconsegueix un sabor més unificat a tot el formatge.



### (1721) QUESO OVEJA CUADRADO. L. CRUDA 2KG - CAMPOVEJA

|                                          |                              |
|------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua d'ovella      | <b>Format de venda:</b> 2 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica            | <b>Quall:</b> Animal         |
| <b>Maduració:</b> 2,5 mesos (Valladolid) | <b>Origen:</b> Serrada       |

Coordina sabors i aromes primàries de la llet d'ovella amb evolucionats procedents de l'afinat a base de rentades d'aigua i sal, aconseguint així tocs subtils dels llevats (linens) però d'una forma lleugera per a ser un formatge per a tots els públics i una manera d'introduir-nos en els formatges d'escorça rentada.



### (10273) QUESO OVEJA L.CRUDA PAIS VASCO AHUMADO 3KG - GAZTANA

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua d'ovella | <b>Coagulació:</b> Enzimàtica |
| <b>Format de venda:</b> 3 kg        | <b>Quall:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> 3 mesos           |                               |
| <b>Origen:</b> Vitoria (País Basc)  |                               |

Formatge gras d'autor, elaborat amb llet ruu d'ovella Assaf i Latxa, d'escorça dura no comestible i de color marró fosc, pasta compacta i sabor més aviat intens i fumat. Després del procés de maduració, el formatge se sotmet a un procés de fumat amb fusta de faig.



### (10274) QUESO OVEJA D.O.IDIAZABAL 3KG - GORAIN

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua d'ovella | <b>Coagulació:</b> Enzimàtica |
| <b>Format de venda:</b> 3 kg        | <b>Quall:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> 3 mesos           |                               |
| <b>Origen:</b> Vitoria (País Basc)  |                               |

Formatge gras, elaborat amb llet crua d'ovella de raça Latxa i Carranzana, de pasta llisa i compacte, escorça de color groc pàl·lid no comestible, sabor intens i amb una maduració mínima de 60 dies.

### (10275) QUESO OVEJA D.O.IDIAZABAL AHUMADO 3KG - GORAIN

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua d'ovella | <b>Coagulació:</b> Enzimàtica |
| <b>Format de venda:</b> 3 kg        | <b>Quall:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> 3 mesos           |                               |
| <b>Origen:</b> Vitoria (País Basc)  |                               |

Formatge gras, elaborat amb llet crua d'ovella de raça Latxa, de pasta llisa i compacta, escorça no comestible de color marró fosc, sabor intens amb un toc de fumat notable i una maduració mínima de 60 dies. Després d'aquesta maduració, el formatge se sotmet a un procés del fumat amb fusta de faig.



## Internacionals

### (11042) QUESO OSSAU IRATY AOP 3KG - AFFINÉ

|                                        |                              |
|----------------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua d'ovella    | <b>Format de venda:</b> 3 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica          | <b>Quall:</b> Animal         |
| <b>Maduració:</b> mínim 60 dies aprox. | <b>Origen:</b> França        |

Barreja de formatge basc i francès. S'elabora amb llet d'ovella, normalment amb llet crua. Fa la seva maduració sobre taulells de fusta, que ajuda a absorbir la humetat i fa que maduri més aviat. La part central del formatges és bastant cremosa i tota la peça és molt aromàtica. Es tracta d'un dels formatges més reconeguts a França gràcies a la seva denominació Ossau Iraty.



### (7723) PECORINO MOLITERNO TARTUFO "CENTRAL"

|                                            |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua d'ovella        | <b>Quall:</b> Animal  |
| <b>Format de venda:</b> 1/2 peça de 2,6 kg | <b>Origen:</b> Itàlia |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              |                       |
| <b>Maduració:</b> Entre 9 i 12 mesos       |                       |

Formatge d'ovella amb un sabor intens i exaltat per les notes de la tòfona. La pasta és blanca amb vetes de tòfona i l'escorça mostra signes típics dels antics motlles de canya. És ideal per degustar-lo sol o ratllat per acompanyar la pasta.





# taules de formatges

## frommelier 2.0

La nostra clàssica selecció, reelaborada perquè puguis gaudir al màxim d'alguns dels millors formatges artesans del nostre catàleg.



*Bontast: una selecció, equilibrada, variada i sorprenent.*



(1559) TABLA QUESOS "FROMMELIER 2.0"   
150G (map) - BONTAST

### FABRICACIÓ PRÒPIA.

Envasat en amòsfera modificada per a millorar la conservació.

### INCLOU ELS FORMATGES:

- Tipus Comté Elegance A.O.P.
- Artesà de cabra
- Gouda de vaca amb mel
- Ovella curat amb tòfona
- Shropshire



(1560) TABLA QUESOS   
"BONTAST" 150G (map)

### FABRICACIÓ PRÒPIA

Envasat en amòsfera modificada per a millorar la conservació.

### INCLOU ELS FORMATGES:

- Brie "Patourages"
- Mescla semi Cameros (escorça nat.)
- Cabra semicurat Cameros
- Ovella curat Ruffino Pastor
- Blau IGP Talenus El Pastor



# Formatges vaca i mescla

**Los Cameros**  
*Maestros queseros desde 1961*

*Amb especial cura pel formatge, Los Cameros elabora les peces rentades a mà amb banys d'oli d'oliva i la seva maduració és rigorosa i lenta. La majoria dels formatges són de mescla, amb formats habituals rodons de 2,5 kg, en barra o llescats.*

## (5633) BARRA -naranja- QUESO MEZCLA - CAMEROS

**Tipus de llet:** Mescla de vaca, cabra i ovella

**Format de venda:** 3,10kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 21 dies

**Origen:** Espanya

Per als amants de sabors autèntics, el Formatge de Barra Mescla Els Cameros és la seva elecció. La mescla de llet de vaca, de cabra i d'ovella proporciona un bouquet més especial. Perfecte per a aquells que prefereixen sabors més forts. Igual que la resta de barres, s'elabora amb llet d'alta qualitat i amb un modelat suau.

## (5631) BARRA -azul- QUESO - CAMEROS

**Tipus de llet:** Vaca

**Format de venda:** 3,30kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 21 dies

**Origen:** Espanya

Perfecte per a la seva venda al tall, ja que les seves rodanxes ni es peguen, ni es trenquen. El formatge de Barra Vaca Tendre Els Cameros és un formatge tendre de llet de vaca, perfecte per a degustar-lo en sandvitx i entrepans.

És ideal per als més petits de la casa pel seu sabor suau i natural. Posseeix unes qualitats úniques per a un filat, per la qual cosa és perfecte per a escalfar-ho en qualsevol plat.

## (5632) BARRA -rosa- QUESO LIGHT BAJO EN SAL - CAMEROS

**Tipus de llet:** Vaca

**Format de venda:** 3,30kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 21 dies

**Origen:** Espanya

És l'equilibri perfecte per a qui busca cuidar-se sense renunciar al plaer del formatge. A diferència d'altres formatges "de dieta" que solen ser insípidos o gomosos, aquesta barra destaca pels seus 21 dies de maduració, la qual cosa li atorga una textura cremosa i un sabor lacti autèntic.

## (5634) QUESO TIERNO PARAFINADO - CAMEROS

**Tipus de llet:** Vaca, cabra i ovella

**Format de venda:** 3,45kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 25 dies mínim

**Origen:** Espanya

El més jove dels formatges rodons de Cameros i es presenta parafinat, de color groc; i s'embolica en paper de cel·lofana. El seu sabor és suau per ser un formatge tendre, però sense perdre la intensitat que li proporciona l'alta quantitat de llet d'ovella en la seva mescla.

## (7829) BARRA QUESO TIPO EDAM "VEGA DEL OJA" 3KG - CAMEROS

**Tipus de llet:** Vaca i ovella

**Format de venda:** 2kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 7 dies mínim

**Origen:** Espanya

Es un queso de sabor dulce característico, no agrio; con aroma suave, agradable y bien desarrollado; de color marfil amarillento uniforme y presenta una textura de pasta compacta, firme, de consistencia elástica, con pocos ojos e irregularmente repartidos. És la solució ideal per a professionals que busquen un formatge tot terreny amb la garantia de qualitat dels Cameros.

## (6929) QUESO VACA AÑEJO - CORTEZA NAT - CAMEROS

**Tipus de llet:** Vaca

**Format de venda:** 2,20kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 365 dies

**Origen:** Espanya

El Formatge de Vaca Anyenc és un producte d'edició limitada i numerada. El més característic d'aquest producte és la seva maduració de 365 dies en celler. Durant aquest any es desenvolupen floridures d'afinat en l'escorça que, combinat amb almenys quatre banys d'oli d'oliva, ens proporcionen un bouquet excepcional.

## (5635) QUESO MEZCLA SEMI - CORTEZA NAT - CAMEROS

**Tipus de llet:** Vaca, Ovella i Cabra

**Format de venda:** 3,30kg

**Coagulació:** Enzimàtica

**Quall:** Animal

**Maduració:** 2 mesos

**Origen:** Espanya

El que fa únic a aquest semicurat és la seva escorça natural, que no es banya en plàstics ni ceres. Es desenvolupa mitjançant el creixement de floridures naturals i s'acarana amb banys periòdics d'oli d'oliva, la qual cosa permet que el formatge "respiri" i desenvolupi un sabor molt més complex que un semicurat industrial.







**(5636) QUESO MEZCLA CURADO (etiq. roja) - CORTEZA NAT CAMEROS**

|                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 3,30kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Quall:</b> Animal           |
| <b>Maduració:</b> Mínim 6 mesos            | <b>Origen:</b> Espanya         |

Un sabor distingit i intens sota una imatge artesanal gràcies a la seva escorça natural i els seus tres banys d'oli d'oliva. Un formatge de referència en les últimes edicions dels Premis Cincho, els Premis Gourmet i els Premis Internacionals World Cheese Awards.

**(5640) LONCHAS QUESO 8X200 gr - CAMEROS**

|                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca    | <b>Format de venda:</b> 8 x 200 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica | <b>Quall:</b> Animal               |
| <b>Maduració:</b> 21 dies     | <b>Origen:</b> Espanya             |

El formatge de Barra Vaca Tendre Els Cameros és un formatge tendre de llet de vaca, perfecte per a degustar-lo en sandvitx i entrepans. És ideal per als més petits de la casa pel seu sabor suau i natural. Posseeix unes qualitats úniques per a un filat, per la qual cosa és perfecte per a escalfar-ho en qualsevol plat.

**(5649) QUESO LONCHAS LIGHT BAJO SAL 8x200 gr - CAMEROS**

|                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca    | <b>Format de venda:</b> 8 x 200 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica | <b>Quall:</b> Animal               |
| <b>Maduració:</b> 21 dies     | <b>Origen:</b> Espanya             |

És l'equilibri perfecte per a qui busca cuidar-se sense renunciar al plaer del formatge. A diferència d'altres formatges "de dieta" que solen ser insípidos o gomosos, aquesta barra destaca pels seus 21 dies de maduració, la qual cosa li atorga una textura cremosa i un sabor lactic autèntic.

**(5641) LONCHAS QUESO MEZCLA 8x200 gr - CAMEROS**

|                                            |                                    |
|--------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 8 x 200 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Quall:</b> Animal               |
| <b>Maduració:</b> 21 dies                  | <b>Origen:</b> Espanya             |

Per als amants de sabors autèntics, el Formatge de Barra Mescla Els Cameros és la seva elecció. La mescla de llet de vaca, de cabra i d'ovella proporciona un bouquet més especial. Perfecte per a aquells que prefereixen sabors més forts. Igual que la resta de barres, s'elabora amb llet d'alta qualitat i amb un modelat suau.

**(5642) CUÑITA LONCH. QUESO SEMICUR. (mezcla) 8x200 gr - CAMEROS**

|                                            |                                    |
|--------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 8 x 200 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Quall:</b> Animal               |
| <b>Maduració:</b> 35 dies - 2 mesos        | <b>Origen:</b> Espanya             |

És el producte ideal per al consumidor que busca "la qualitat del taulell de xarcuteria" amb la rapidesa del lliure servei. A l'ésser un semicurat de mescla, ofereix un sabor molt més profund i complex que les rodanxes de vaca convencionals.

**(5643) CUÑITA LONCH. (etiq. roja) QUESO MEZ.CURADO 8x200 gr - CAMEROS**

|                                            |                                    |
|--------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 8 x 200 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Quall:</b> Animal               |
| <b>Maduració:</b> Mínim 6 mesos            | <b>Origen:</b> Espanya             |

Un sabor distingit i intens sota una imatge artesanal gràcies a la seva escorça natural i els seus tres banys d'oli d'oliva. Un formatge de referència en les últimes edicions dels Premis Cincho, els Premis Gourmet i els Premis Internacionals World Cheese Awards.

**(5646) BANDEJA HILADO DE QUESO 600 gr - CAMEROS**

|                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 600 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Quall:</b> Animal           |
| <b>Maduració:</b> Variada                  | <b>Origen:</b> Espanya         |

Ideal per a fondre i acompanyar tots els seus plats. Un producte amb tot el sabor del formatge curat i la textura dels tendres, ideal per a fondre i acompanyar tots els seus plats.

**(7951) LONCHAS DE BARRA 500g - CAMEROS**

|                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca    | <b>Format de venda:</b> 500 gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica | <b>Quall:</b> Animal           |
| <b>Maduració:</b> 21 dies     | <b>Origen:</b> Espanya         |

És la solució d'alt rendiment per a desdijuns i berenars. En presentar-se en una safata de mig quilo, ofereix una excel·lent relació qualitat-preu per als qui consumeixen formatge de vaca d'alta qualitat de manera habitual.







**(581) CUÑITA MEZCLA SEMICURADO EL ESTANQUE**

**4x1kg - CAMEROS**

**Tipus de llet:** Vaca, Ovella i Cabra

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** 30 dies

**Format de venda:** 1kg

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

El Formatge de Mescla Semicurat L'Estany, elaborat amb la mescla de llets de vaca, ovella i cabra, utilitza quall ovi. Acaronat pel Mestre Formatger, roman en caves d'afinat durant 2 mesos.

Aquest producte es presenta al mercat amb la seva característica escorça natural, que s'aconsegueix gràcies a l'evolució natural del producte i al desenvolupament de les floridures típiques del formatge.

**(870) LONCHAS BARRA VACA TIERNO "VEGA DEL OJA" 500g CAMEROS**

**Tipus de llet:** Vaca i ovella

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** 35 dies aprox

**Format de venda:** 500 gr

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

És la solució ideal per a professionals que busquen un formatge tot terreny amb la garantia de qualitat dels Cameros. A diferència dels Edam industrials, la Vega del Oja incorpora un toc de llet d'ovella, la qual cosa li aporta una aroma més rica i un sabor lacti superior sense perdre la seva suavitat característica.

**(502) QUESO MEZCLA SEMI SANTTUM PASTOR**

**Tipus de llet:** Vaca, Ovella i Cabra

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** 75 dies

**Format de venda:** 3,25 kg

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

És el formatge perfecte per al consum diari. Santtum Pastor ofereix un perfil de sabor equilibrat i una textura suau que el fa extremadament versàtil, sent una alternativa molt competitiva enfront de les grans marques industrials, però amb el suport d'una formatgeria artesana.

**(5134) QUESO MEZCLA SEMICURADO - HORECA PASTOR**

**Tipus de llet:** Vaca, Ovella i Cabra

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** 30-45 dies

**Format de venda:** 3,25kg

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

Dissenyat específicament per a oferir un alt rendiment en cuina i xarcuteria, equilibrant el sabor tradicional amb la practicitat professional. Equilibri perfecte entre preu i qualitat.

**(6907) QUESO AZUL IGP TALENUS 3KG - EL PASTOR**

**Tipus de llet:** Vaca i cabra

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** 2 - 4 mesos

**Format de venda:** 1,5 kg

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

Pasta de color blanc amb buits verdosos. Olor lleugerament làctica amb olor específica a floridura. Sabor intens, salat i picant, més acusat quan el temps de maduració és major. Textura llisa, amb presència de nombroses vetes i buits distribuïts homogèniament, irregulars.

**(9979) RULO DE MEZCLA ESTUCHE 850G EL PASTOR**

**Tipus de llet:** Vaca i cabra

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** 15 - 20 dies

**Format de venda:** 850 gr

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

Aquest formatge destaca per la seva textura untuosa i fundent, oferint una pasta fina que es desfà delicadament en el paladar. El seu color blanc immaculat i olor suau anticipen una experiència sensorial equilibrada i molt refinada. El sabor és agradable i subtil, ideal per als qui busquen la puresa dels matisos lactis més frescos.

**(4312) RULO DE QUESO ESTUCHE 1KG EL PASTOR**

**Tipus de llet:** Vaca

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** 15 - 20 dies

**Format de venda:** 1 kg

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

És un formatge ideal per a qui busca un gust suau i agradable que agrada a tothom. Visualment és molt net, amb un color blanc homogeni per dins i per fora, i una olor molt suau i fresca. El que més agrada és la seva textura untuosa, que es desfà a la boca i resulta molt tendra. És, en resum, un formatge fi, cremós i perfecte per menjar diàriament.

**(1723) QUESO MEZCLA AÑEJO TOSTADO MEDIOS (1,5KG) EL PASTOR**

**Tipus de llet:** Vaca, Ovella i Cabra

**Coagulació:** Enzimàtica

**Maduració:** Mínim 9-12 mesos

**Format de venda:** 1,5 kg

**Quall:** Animal

**Origen:** Espanya

Aquest anyenc destaca per la seva escorça fosca i un interior de color ocre marfil amb matisos torrats. Ofereix una aroma profunda i dolça que recorda el caramel i els fruits secs, amb un sabor intens on la llet fresca evoluciona cap a notes de mantega torrada. La seva textura és ferma però sorprenentment cremosa al paladar, deixant un postgust llarg i sofisticat.





(8959) BARRA MEZCLA PICANTE - EL PASTOR

|                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 2,5 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Qual:</b> Animal            |
| <b>Maduració:</b> 15 - 20 dies             | <b>Origen:</b> Espanya         |

Aquesta barra combina la suavitat de la mescla de tres llets amb un toc picant equilibrat que desperta el paladar. La seva textura elàstica permet un llescat perfecte, ideal per a donar-li personalitat a hamburgueses, sandvitxos gourmet o taules d'aperitius. És la solució més pràctica per a hostaleria que busca diferenciar-se amb un sabor original i un fos impecable. El seu aspecte reixat amb espècies la fa visualment molt atractiva en el tall.



(5388) CUÑA QUESO MEZCLA TIERNO - PASTOR

|                                            |                              |
|--------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 380g |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Qual:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> 15 dies                  | <b>Origen:</b> Espanya       |

És un formatge ideal per a qui busca el gust de la llet fresca i una qualitat de confiança. Té un color blanc molt net, una olor molt suau i un sabor dolç i agradable que agrada a tothom. El millor és la seva textura cremosa, que es desfà a la boca i el fa molt fàcil de menjar. És l'opció perfecta per a un entrepà.



(8962) PERLAS FRAMBUESA 125G - EL PASTOR

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca       | <b>Format de venda:</b> 125g |
| <b>Coagulació:</b> Mixta         | <b>Qual:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> Formatge fresc | <b>Origen:</b> Espanya       |

Color extern blanc homogeni. Olors afruitades i sabors suaus. Textura cremosa



(519) CUÑA QUESO MEZCLA SEMI SANTTUM 250G. PASTOR

|                                            |                              |
|--------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 250g |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Qual:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> Mínim 30 dies            | <b>Origen:</b> Espanya       |

Formatge de pasta blanca porcellana, ferma. Paladar suau amb aroma de llet fresca. Ulls grans i irregulars. La barreja de les tres llets li dóna un gust complet i deliciós, i la seva maduració d'un mes aconsegueix una textura elàstica perfecta per tallar.

(5791) BOLSA RALLADOMIX 1KG - EL PASTOR

|                                            |                             |
|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca, Ovella i Cabra | <b>Format de venda:</b> 1kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica              | <b>Qual:</b> Animal         |
| <b>Maduració:</b> Variable                 | <b>Origen:</b> Espanya / UE |

És el complement perfecte per aconseguir un gratinat daurat i deliciós de forma ràpida. Gràcies a la barreja de formatges, fon de manera uniforme i aporta un sabor equilibrat que agrada a tothom. El seu format d'1 kg és molt pràctic i està pensat per treure'n el màxim rendiment a la cuina. És la solució més senzilla per donar un toc cremós i professional als teus plats preferits.



(7868) QUESO PARMESANO REGGIANO CUÑA 200 G.

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca    | <b>Format de venda:</b> 200g |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica | <b>Qual:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> 18-22 mesos | <b>Origen:</b> Italia        |

La Denominació d'Origen Protegida obliga les formatgeries a utilitzar llet crua i desnatada de vaques que només poden alimentar-se de manera natural, la qual cosa fa que variï el seu sabor segons les estacions en les quals es produeix. La seva pasta és extra-dura, granulada, cuïta i premsada. Posseeix una multitud de sabors ben definits: a panses, fruita seca i vi, amb un regust prolongat.



(1074) QUESO BARRA REGIMEN TIO ALEJANDRO

|                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca i cabra | <b>Format de venda:</b> 2,85 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica      | <b>Qual:</b> Animal             |
| <b>Maduració:</b> Curta 7-15 dies  | <b>Origen:</b> Espanya          |

És un formatge de sabor suau, amb una agradable aroma a llet fresca, de color blanc ivori.



(7867) QUESO PARMESANO REGGIANO CUÑA 1KG

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca    | <b>Format de venda:</b> 1kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica | <b>Qual:</b> Animal         |
| <b>Maduració:</b> 18-22 mesos | <b>Origen:</b> Italia       |

La Denominació d'Origen Protegida obliga les formatgeries a utilitzar llet crua i desnatada de vaques que només poden alimentar-se de manera natural, la qual cosa fa que variï el seu sabor segons les estacions en les quals es produeix. La seva pasta és extra-dura, granulada, cuïta i premsada. Presenta una multitud de sabors ben definits: a panses, fruita seca i vi, amb un regust prolongat. Es presenta en trossos o ratllat sobre pastes, salses, i infinitat de receptes. Assaborir un trosset d'aquest formatge és assaborir una part de la història culinària i cultural d'Itàlia.





# Formatges cabra

## (8963) QUESO DE CABRA SEMICURADO 3KG - CAMEROS

|                                              |                             |
|----------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 3kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Quall:</b> Animal        |
| <b>Maduració:</b> 2 mesos                    | <b>Origen:</b> Espanya      |

Posseeix unes lleugeres notes d'acidesa, molt característiques de la llet de cabra; que, juntament amb el seu sabor profund, ho fan molt agradable i apetible en qualsevol moment del dia. A més, està madurat amb floridures naturals i es presenta amb la seva escorça natural; fruit de combinar el desenvolupament de floridures en escorça amb banys d'oli d'oliva durant els seus 60 dies d'afinat.



## (5639) MINIQUESO DE CABRA SEMI D.O.P. - CAMEROS

|                                              |                                     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 800g - 920g |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Quall:</b> Animal                |
| <b>Maduració:</b> Mínim 30 dies              | <b>Origen:</b> Espanya              |

Conjugant tot el sabor i la tradició, juntament amb l'acurada elaboració d'un Formatge d'Autor, sorgeix el Formatge de Cabra Els Cameros. De sabor ple, molt intens i lleugerament làctic, amb una aroma profunda de maduració natural, amb aquest formatge convida a tastar la memòria gastronòmica de La Rioja.



## (5648) MINIQUESO CABRA CURADO D.O.P. CAMEROS

|                                              |                                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 620gr - 750gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Quall:</b> Animal                  |
| <b>Maduració:</b> Mínim 75 dies              | <b>Origen:</b> Espanya                |

Conjugant tot el sabor i la tradició, juntament amb l'acurada elaboració d'un Formatge d'Autor, sorgeix el Formatge de Cabra Els Cameros. De sabor ple, molt intens i lleugerament làctic, amb una aroma profunda de maduració natural, amb aquest formatge convida a tastar la memòria gastronòmica de La Rioja.



## (1754) DELICIAS DE CABRA 2,5 KG EL PASTOR

|                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Cabra   | <b>Format de venda:</b> 2,5 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica | <b>Quall:</b> Animal           |
| <b>Maduració:</b> 30-45 dies  | <b>Origen:</b> Zamora          |

Pasta tendra i suau, de color blanc amb ulls grans i abundants. Aroma a llet fresca de cabra i molt cremós al paladar.



## (7865) QUESO BRIE "PATOURAGES" 1 KG

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca       | <b>Format de venda:</b> 1kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica    | <b>Quall:</b> Microbià      |
| <b>Maduració:</b> 4 - 5 setmanes | <b>Origen:</b> França       |

El formatge Brie 60 Paturages-\*Comtois en presentació d'1 kg és una varietat de formatge Brie que prové de la regió de Comté, a França. Aquest formatge és conegut per la seva textura cremosa i el seu sabor suau, amb un toc lleugerament afruitat. El Brie és un formatge de pasta tova cobert per una escorça comestible de floridura blanca que li dona la seva aparença característica.

## (7869) QUESO TETE DE MOINE 800 GR.

|                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Crua de vaca | <b>Format de venda:</b> 800gr |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica      | <b>Quall:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> Mínim 75 dies    | <b>Origen:</b> Suïssa         |

Es tracta d'un formatge semidur amb forma cilíndrica. És un formatge amb una textura tan fina que afavoreix el que es fongui en boca sense tot just esforç. A diferència de la majoria de formatges, el Tête de Moine no es talla, sinó que es raspa. S'utilitza un aparell anomenat Girolle que crea unes fines flors o "rosetes". Aquesta tècnica aireja el formatge, modificant-ne l'estructura i alliberant tota la seva aroma.

## (251) BURRATINA -CONG.- (125G X 8u) - FAIELLO

|                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Vaca       | <b>Format de venda:</b> 125g x 8u |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica    | <b>Quall:</b> Microbià            |
| <b>Maduració:</b> Formatge fresc | <b>Origen:</b> Itàlia             |

Està formada per una "borsa" de pasta filada (similar a la mozzarella) farcida de stracciatella, que és una barreja de fils de pasta filada i nata (crema de llet). El terme "Burratina" fa referència exclusivament a la mida. Mentre que una burrata clàssica sol fer 250-500 g, la burratina de 125 g és la mida perfecta per a una presentació individual en un plat de restaurant o un sopar gourmet a casa. La congelació (-18°C) fa que mantingui totes les seves característiques intactes.







(5723) RULO DE CABRA CON PAPAYA 100 gr - EL PASTOR

|                                              |                              |
|----------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 100g |
| <b>Coagulació:</b> Làctica                   | <b>Qual:</b> Microbià        |
| <b>Maduració:</b> Formatge fresc             | <b>Origen:</b> Espanya       |

Aquest rulo fresc sorprèn pel contrast entre el blanc de la pasta i els tons ataronjats de la papaia, oferint una aroma suau i afruitada. Al paladar és una explosió de llet fresca i dolçor tropical, amb una textura cremosa que es fon immediatament. És l'element ideal per aportar color i un toc exòtic a amanides gourmet o per gaudir com a postres originals.



(3978) RULO DE CABRA ESTUCHE 1KG - EL PASTOR

|                                              |                             |
|----------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 1kg |
| <b>Coagulació:</b> Làctic-enzimàtica         | <b>Qual:</b> Microbià       |
| <b>Maduració:</b> 15-21 dies                 | <b>Origen:</b> Espanya      |

Ofereix un sabor equilibrat amb notes de llet fresca i una textura que evoluciona cap a una cremositat fundent. És la peça ideal per a la restauració i el tall, perfecta per a amanides tèbies o taules de formatges amb caràcter.



(944) QUESO SERVILLETAS LA CABRITA

|                                              |                                |
|----------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 1,95kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Qual:</b> Animal            |
| <b>Maduració:</b> 30-45 dies                 | <b>Origen:</b> Espanya         |

Formatge de tovalló amb les vores arrodonides i la cara superior coronada per un petit mugró produït pel nuat de la tela o sedàs utilitzat com a motlle d'on surten estries radials. Color exterior marró i interior blanc marfil. Presenta una aroma neta de cabra amb sabors de llet fresca i un punt de sal perfectament equilibrat. La seva textura és cremosa al paladar, fent-lo ideal per a amanides valencianes o per gaudir-lo amb mermelades i fruits secs.



(2664) QUESO BARRA CABRA TIA AMPARO

|                                              |                                |
|----------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 2,35kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Qual:</b> Animal            |
| <b>Maduració:</b> 20-30 dies                 | <b>Origen:</b> Espanya         |

Pasta interior de color blanc marfil d'aspecte impecable. L'aroma és suau i característica de la cabra, amb notes de llet fresca i un sabor dolç molt equilibrat. Destaca per ser extremadament cremós al paladar, convertint-se en l'opció ideal per a sandvitxos gourmet o per fondre en plats calents.

(1267) QUESO CABRA MADURADO LA CABRITA

|                                              |                                 |
|----------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 2,45 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Qual:</b> Animal             |
| <b>Maduració:</b> 4-6 mesos                  | <b>Origen:</b> Espanya          |

Aquest formatge curat es presenta amb una elegant escorça color mel que protegeix un interior d'un pur blanc marfil. El seu aroma és intens i complex, amb notes de llet fresca evolucionada i un sabor profund i persistent. La textura, tot i la seva curació, es manté sorprenentment cremosa al paladar, oferint una experiència gourmet excepcional i equilibrada.



(4716) QUESO DE CABRA CAPRIMED 2 KG

|                                              |                              |
|----------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 2 kg |
| <b>Coagulació:</b> Enzimàtica                | <b>Qual:</b> Animal          |
| <b>Maduració:</b> 30-60 dies                 | <b>Origen:</b> Espanya       |

De color blanc, l'escorça pot ser marró o blanca. Desprèn una aroma suau i agradable a cabra, amb un sabor on predominen les notes de llet fresca i un punt salí equilibrat. La seva textura es manté cremosa al paladar, fent que sigui un formatge fàcil de menjar.



(1543) MEDALLON DE CABRA 77mm CAJA 1 KG (20gr/u) IQF CONG. SIN MOHO - EL PASTOR

|                                              |                             |
|----------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 1kg |
| <b>Coagulació:</b> Làctica - enzimàtica      | <b>Qual:</b> Microbià       |
| <b>Maduració:</b> Formatge fresc             | <b>Origen:</b> Espanya      |

Untuos, fundent, pasta fina agradable. Cada medalló ha estat congelat de manera individual i ultra-ràpida. Això permet extreure només les unitats necessàries sense haver de descongelar tot l'envàs, mantenint intacta l'estructura de la proteïna i el sabor.



(1544) MEDALLON DE CABRA 77mm CAJA 1 KG (60gr/u) IQF CONG.CON MOHO - EL PASTOR

|                                              |                             |
|----------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Tipus de llet:</b> Pasteuritzada de cabra | <b>Format de venda:</b> 1kg |
| <b>Coagulació:</b> Làctica - enzimàtica      | <b>Qual:</b> Microbià       |
| <b>Maduració:</b> Afinat amb fong            | <b>Origen:</b> Espanya      |

A diferència de l'anterior, presenta fong a l'escorça i els medallons són més gruixuts. Cada medalló ha estat congelat de manera individual i ultra-ràpida. Això permet extreure només les unitats necessàries sense haver de descongelar tot l'envàs, mantenint intacta l'estructura de la proteïna i el sabor.





# Formatges d'ovella



## (376) QUESO OVEJA VALDEOVEJAS

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella    **Format de venda:** 3,25kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** 6-8 mesos    **Origen:** Espanya

Formatge artesanal elaborat amb la llet d'ovelles criades i alimentades de manera natural, a les finques del fabricant, creant un producte final únic i saborós que compleix amb totes les exigències dels millors paladars.



## (358) QUESO 3KG FLOR ROMERO OVEJA CURADO

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella    **Format de venda:** 3,4kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Mínim 6 mesos    **Origen:** Espanya

El temps de curació potencia el seu gran sabor, sent impossible que a aquest formatge se li sembli cap altre. L'aroma també és potenciat pel temps de curació, sent la seva descripció un formatge molt curat amb un toc perfecte de romaní. La seva textura és compacta i orada, sent al punt de curació idònia, entre sis i vuit mesos. No és ni molt sec, ni molt cremós.



## (4892) QUESO OVEJA LECHE CRUDA - 1 KG - BERTIZARANA (2428) QUESO OVEJA LECHE CRUDA - 2,2 KG - BERTIZARANA

**Tipus de llet:** Crua d'ovella    **Format de venda:** 1,15 kg o 2,2 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Mínim 4-6 mesos    **Origen:** Espanya

Formatge artesà elaborat amb llet crua d'ovella. Escorça natural de Floridures de Bertiz (comestible), que proporciona al formatge una textura cremosa i un sabor característic. Ramat propi. Medalla d'Or 2013/2009 en el Concurs de formatges artesans del Pirineu.



## (5637) QUESO OVEJA CURADO - CORTEZA NAT - CAMEROS

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella    **Format de venda:** 3,1kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Mínim 6 mesos    **Origen:** Espanya

La llet d'ovella seleccionada, el desenvolupament de les floridures d'afinat i les tres fregues d'oli d'oliva durant la seva maduració en celler, ens regalen un bouquet especial, ideal per a prendre amb una copa de vi negre.

## (6938) QUESO OVEJA AÑEJO - CORTEZA NAT - CAMEROS

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella    **Format de venda:** 2,5kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Mínim 12 mesos    **Origen:** Espanya

Està elaborat amb llet d'ovella prèviament seleccionada pel Mestre Formatger. El més característic d'aquest producte és la seva maduració de 365 dies en celler.

Durant aquest any es desenvolupen floridures d'afinat en l'escorça que, combinat amb almenys quatre banys d'oli d'oliva, ens proporcionen un bouquet excepcional.



## (5644) CUÑITA LONCH. QUESO OVEJA CURADO 8x200 gr - CAMEROS

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella    **Format de venda:** 200gr x 8u  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Mínim 6 mesos    **Origen:** Espanya

La llet d'ovella seleccionada, el desenvolupament de les floridures d'afinat i les tres fregues d'oli d'oliva durant la seva maduració en celler, ens regalen un bouquet especial, ideal per a prendre amb una copa de vi negre.



## (584) CUÑITA OVEJA CURADO EL ESTANQUE 4x1kg - CAMEROS

**Tipus de llet:** Pasteuritzada d'ovella    **Format de venda:** 1kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:** Animal  
**Maduració:** Mínim 6 mesos    **Origen:** Espanya

Safata de formatge curat llescat en cunyes. Es caracteritza per una escorça de color mel natural i un interior blanc marfil compacte i elegant. Ofereix una aroma intensa a llet madura amb un sabor profund on destaquen matisos de llet fresca i fruits secs torrats.



## (3269) ROQUEFORT AOP 1/2 VERNIERES 1,5 KG.

**Tipus de llet:** Crua d' Ovela    **Format de venda:** 1,5 kg  
**Coagulació:** Enzimàtica    **Quall:**  
**Maduració:**    **Origen:** França

El formatge blau per excel·lència amb la Denominació d'Origen Protegida més antiga. Utilitza llet crua d'ovella de la raça Laucane. Roquefort de la màxima qualitat. La pasta és de color molt blanc, amb un entramat de vetes blau verdós. Textura ferma i llisa. Pot untar-se amb facilitat. La seva aroma és lletosa, a nous i passes. El seu sabor és salat, amb un regust àcid. Maduració de 3 mesos en coves naturals.







### (503) QUESO OVEJA CURADO RUFFINO PASTOR

**Tipus de llet:** Cruda d'ovella  
**Coagulació:** Enzimàtica  
**Maduració:** Mínim 3-6 mesos

**Format de venda:** 3,43kg  
**Quall:** Animal  
**Origen:** Espanya

Amb la garantia de l'IGP Queso Castellano, aquesta peça presenta una escorça color mel i un interior blanc marfil d'aspecte compacte. La seva aroma és intensa, amb el caràcter pur de la llet d'ovella, i un sabor profund on ressalten notes de llet fresca evolucionada. La seva textura és ferma però es torna cremosa en boca, oferint el més tradicional i robust d'un autèntic curat castellà.



### (520) CUÑA QUESO OVEJA CURADO RUFFINO 250G. PASTOR

**Tipus de llet:** Cruda d'ovella  
**Coagulació:** Enzimàtica  
**Maduració:** Mínim 3-6 mesos

**Format de venda:** 250g  
**Quall:** Animal  
**Origen:** Espanya

Amb la garantia de l'IGP Queso Castellano, aquesta peça presenta una escorça color mel i un interior blanc marfil d'aspecte compacte. La seva aroma és intensa, amb el caràcter pur de la llet d'ovella, i un sabor profund on ressalten notes de llet fresca evolucionada. La seva textura és ferma però es torna cremosa en boca, oferint el més tradicional i robust d'un autèntic curat castellà.

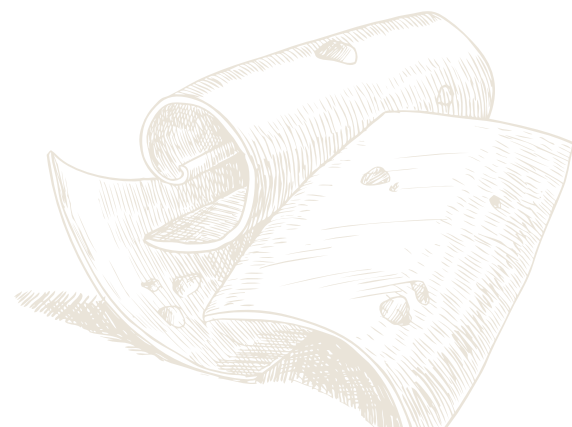


### (510) QUESO ACEITE OVEJA CURADO PASTOR

**Tipus de llet:** Cruda d'ovella  
**Coagulació:** Enzimàtica  
**Maduració:** mínim 6 mesos

**Format de venda:** 3,2kg  
**Quall:** Animal  
**Origen:** Espanya

Es presenta amb un color groc marfil homogeni, tant a l'escorça com a l'interior. Destaca per una aroma intensa i penetrant, on es barregen perfectament les notes de la llet d'ovella amb el perfum de les oliveres. Té un gust fort i picant, ple de matisos de llet fresca i oliva. La seva textura és compacta i es desfà lleugerament a la boca (friable), oferint una experiència rústica i autèntica per als amants dels sabors potents.



## Piruletes de formatge amb mel i panís torrat



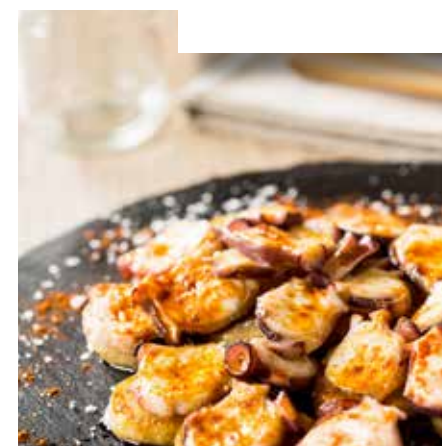
mira la videorecepta



“

Una bona inversió en  
menjar, una bona decisió  
per explorar

”



# DEL MAR

AVICSA  
SABORS SELECTES







# salmó

Considerat l'únic **salmó aromatitzat** del món per la seva delicadesa, suavitat i tersura, juntament amb els matisos que es fonen a la boca. Aquest salmó és el resultat d'una fórmula d'elaboració **invariable en el temps**, aconseguint resultats sempre remarcables.

Ahumados Domínguez també treballa lloms, planxes i altres formats per enaltir encara més les qualitats del seu salmó, a través de **talls gruixuts i suaus** que ajuden a assaborir encara millor el producte i els seus matisos.



⌞  
(10076) PLANCHA SALMON AHUMADO PREC.  
0,8 - 1,5 KG - AHUMADOS DOMINGUEZ



⌞  
(10096) PLANCHA SALMÓN AHUMADO  
ENTERA +1,5KG - AHUMADOS DOMINGUEZ



⌞  
(10078) PLANCHA CORTE SASHIMI SALMON  
AHUMADO 300G - AHUMADOS DOMINGUEZ



⌞  
(10143) ENSALADA NÓRDICA SALMÓN  
AHUMADO 500G AHUMADOS DOMINGUEZ



⌞  
(10083) SOBRE LONCHAS SALMON  
AHUMADO SUPREME 100G



⌞  
(128) DISCO DE TARTAR  
DE SALMÓN AHUMADO 150G  
8 unitats per caixa

⌞  
(10079) SALMON AHUMADO  
LONCHAS TARRINA ACEITE 1KG  
AHUMADOS DOMINGUEZ



⌞  
(10092) TARTAR  
DE SALMÓN AHUMADO  
500G - AHUMADOS  
DOMINGUEZ

⌞  
(10087) ENSALADA  
DE AHUMADOS  
1KG - AHUMADOS DOMINGUEZ

Elaborada amb  
salmó, cebetes vermelles,  
cogombrets i tàperes. En  
mescla d'oli d'oliva verge  
extra, vinagre i anet.



⌞  
(126) DISCO DE DADOS DE  
SALMÓN 95G  
8 unitats per caixa



⌞  
(127) DISCO DE BACALAO  
AHUMADO 130G (90G ESC.)  
8 unitats per caixa



# Ostres i marisc pelat

BLAQUUS  
SEAFOOD



⌞ (6990) COLA Y PINZAS CON CODO 100-120 g.  
BOGAVANTE CANADA - BLAQUUS

⌞ (7812) COLA Y PINZAS CON CODO 120-150 g.  
BOGAVANTE CANADA - BLAQUUS



⌞ (8905) VIEIRA MEDIA CONCHA PACIFICO  
20/30 CONG BOLSA 1KG - BLAQUUS



⌞ (6991) CABEZA  
CRUDA BOGAVANTE  
CANADA 5KG - BLAQUUS



⌞ (7426) CABEZAS- PINZAS CRUDA  
CIGALA 4KG - BLAQUUS



⌞ (6995) OSTRAS MEDIA  
CONCHA DE BRETAGNE Nº2  
(48u x 65g) - BLAQUUS

## Calamar



⌞ (9801) CALAMAR POTERA 2P  
(15-20CM) 6KG MAURITANIA  
CONG. - BLAQUUS

⌞ (9396) CALAMAR POTERA P  
(20-24CM) 15KG MAURITANIA  
CONG - BLAQUUS

⌞ (9206) CALAMAR POTERA G/GG  
(29-35 CM) 14KG MAURITANIA  
CONG - BLAQUUS

⌞ (9206) CALAMAR POTERA G (29-35CM)  
14KG MAURITANIA CONG. - BLAQUUS

⌞ (952) CALAMAR POTERA 3P (bloque)  
15KG MAURITANIA CONG. - BLAQUUS

⌞ (1306) CALAMAR LIMPIO 2P (IWP) (15-20CM)  
7KG MAURITANIA CONG. - BLAQUUS

⌞ (1591) CALAMAR POTERA M (25-  
30CM) 14KG MAURITANIA CONG. -  
BLAQUUS

*propietats*  
**Calamar de potera**, pescat amb fil i lliure  
de sorra, fang i amb la **pell intacta**. Igual  
que la resta de productes, es treballa **sense**  
**conservants, additius químics, sense banys**  
**ni engreix.**

# Calamar trossejat



⌞ (1805) ANILLA CALMAR CON TROZOS  
CONG.7kg - BLAQUUS

⌞ (10858) CALAMAR TROSSEJAT  
CONG. (6x1kg)



⌞ (1252) ANILLA DE CALAMAR  
CONGELADA 1KG

⌞ (1590) ANILLA CALAMAR CON  
REJO CONG.7kg - BLAQUUS



# Peix fresc congelat



*Llenguado*  
*rubio*

Llenguado rubio i San Pedro de pesca  
artesanal amb ham 100% natural, sense  
químics ni additius. Tots els peixos que  
arriben al centre de producció són frescos  
del dia, classificats i congelats en túnel.

⌞ (9848) LENGUADO RUBIO EVIS. 200/300  
14 KG MAURITANIA CONG. - BLAQUUS

(9854) LENGUADO RUBIO EVIS. 200/300  
7 KG MAURITANIA CONG. - BLAQUUS



# tonyina vermella salvatge d'almadrava

Gadira elabora productes amb **tonyina vermella 100% salvatge**, capturat de manera selectiva en les almadraves tradicionals del litoral gadità.

La seva labor neix del respecte: cap a la mar, cap a una tècnica mil·lenària i cap a l'excel·lència natural d'un **producte únic en el món**.



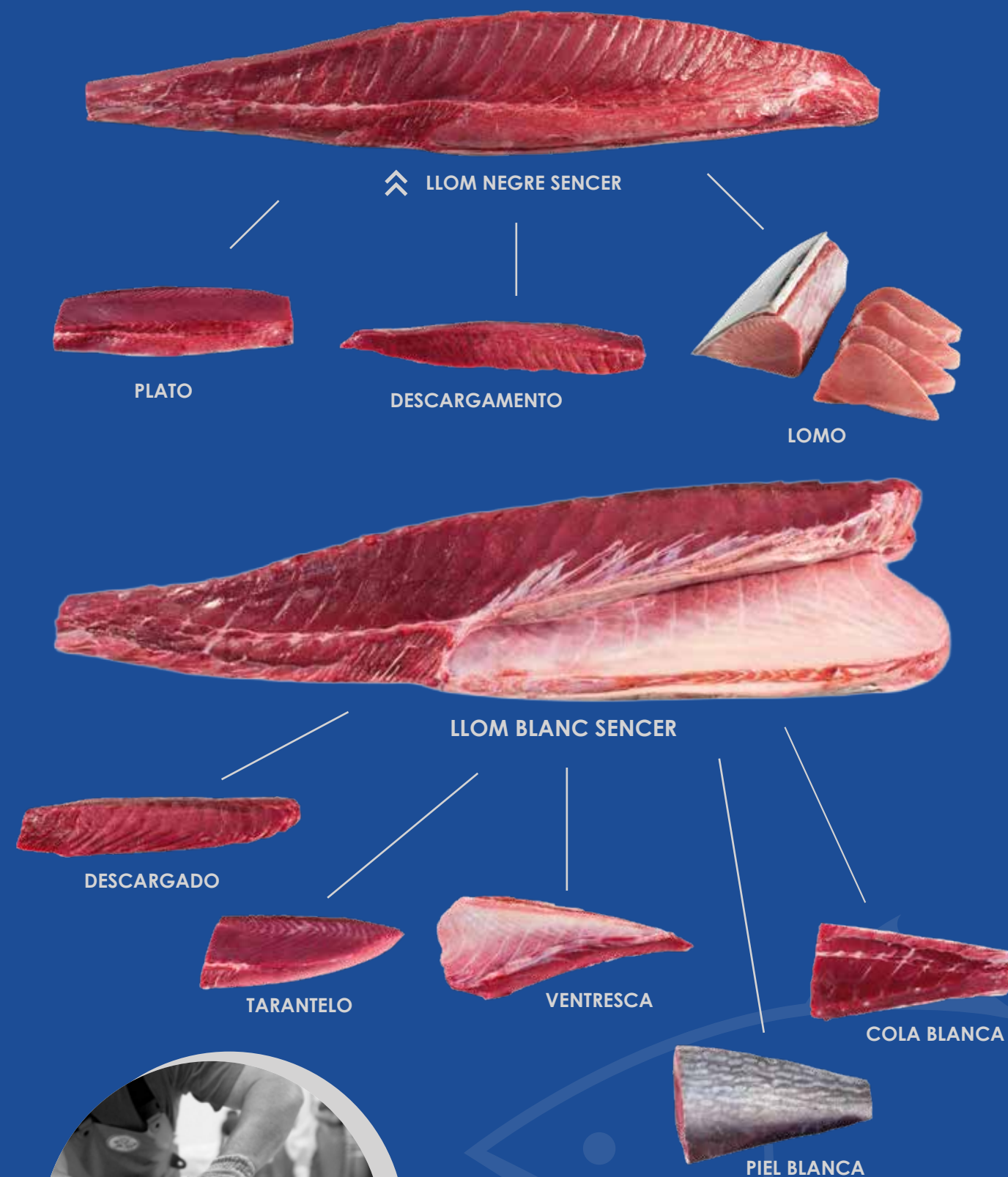
Cada tall és el resultat d'un **procés precís, sostenible i rigorós**. Des del moment de la captura fins a la ultracongelació, es preserven intactes les qualitats que fan de **tonyina vermella una joia gastronòmica sense igual**.

Les captures de l'Almadraba són compatibles amb una **pesca responsable** i la mida de les tonyines que es capturen oscil·la **entre els 180 i 200 kg** de pes de mitjana, amb una edat mitjana de 14 anys. Per tant, són tonyines que han fresat durant anys al Mediterrani.

Gadira aposta per un art de **pesca fixe, selectiu i sostenible** com són les almadraves del litoral gadità i aporten més de 30 anys d'experiència en el sector de la pesca de la tonyina salvatge d'Almadraba. La seva captura es realitza els **mesos d'abril i maig** i ofereixen producte ultracongelat a -60°C durant tot l'any.



## especejament (ronqueig)





# llom negre

El llom negre aquesta situat en la part superior de la tonyina. Es recomana a la planxa, a la brasa, o fins i tot per a crus com a tàrtar, tataki i sashimi, és un producte molt versàtil.

« (8856) TABLETAS LOMO NEGRO S/ COLA S/SANG. ATUN ROJO SALVAJE CAJA 4-5KG CONG. - GADIRA



(1720) FILETE SOLOMILLO 2u (bolsa 180-250G) » ATUN ROJO SALV. CONG. - GADIRA



## aplicacions



Nigiris de tonyina vermella Gadira



Sashimi de llom negre



Tàrtar

# llom blanc



« (8731) FILETE VENTRESCA 180-230G -cort. 1,7cm- ATUN ROJO SALVAJE CONG. - GADIRA

La ventresca, també coneguda com a "Toro", està situada en la **part baixa del llom blanc**. És la peça que atresora el major nivell de greix. El seu color rosaci i les seves vetes blanques són representatives d'aquesta peça. Aquest producte ofereix **gran versatilitat**. Pot utilitzar-se tant per a planxa, com per a guisats i cru.



(10912) VENTRESCA "TORO" CORTE SAKU 3cm CAJA 4-5KG ATUN ROJO CONG. - GADIRA »



## aplicacions



Sashimi de ventresca



Plat combinat gourmet amb filet de ventresca Gadira



Sashimi de ventresca



» (8730) FILETE TARANTELO 180-230G -cort 1,7cm- ATUN ROJO SALV. CONG. - GADIRA

Situat al costat de la ventresca i el descarregat. El tarantelo presenta un percentatge de greix una mica més baix que el de la ventresca (semigràs). Es caracteritza pel seu **aspecte vermellós, carnositat i sabor.**



← Ideal per planxa o per guisar.

» (9369) FILETE TARANTELO 290-340G -cort 2,5cm- ATUN ROJO SALV. CONG. - GADIRA

← Ideal per brasa.



## cap

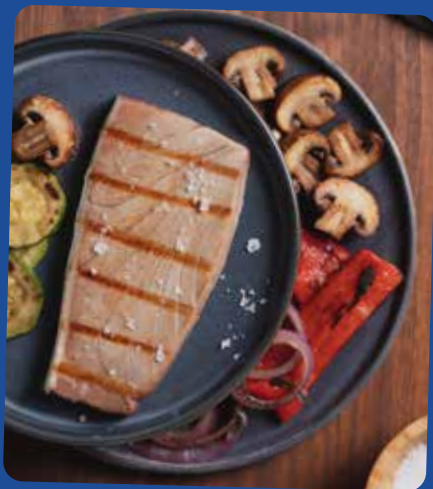
» (1491) TROZOS PARPATANA CORTADA 2CM CAJA 4-5KG ATUN ROJO SALVAJE CONG. - GADIRA (Producte d'encàrrec)

» (10911) TROZOS PARPATANA CORTADA 3CM CAJA 4-5KG ATUN ROJO SALVAJE CONG. - GADIRA

La parpatana de tonyina vermella salvatge d'almadrava és el tall que uneix el cap amb el tronc. Té una **infiltració en greix molt similar a la ventresca**. Una autèntica delícia per a aquells que prefereixen tonyina Gadira amb alts nivells d'infiltració en greix.

## aplicacions

## aplicacions



Filet de tarantelo a la planxa



Sashimi de tarantelo



Tarantelo amb verduretes



Parpatana a la panxa amb verduretes



Parpatana en cru



# big eye



« (10201) TABLETAS ATUN BIG EYE S/SANG.  
S/COLA CAJA 4-5KG CONG. - GADIRA

Tonyina yellowfin d'una qualitat molt alta, pescats al Pacífic. Similar en color a la tonyina salvatge de Gadir. També **presenta un vermell intens i una textura similar** sense tanta potència de sabor com la tonyina vermella salvatge.

Producte d'un nivell de **qualitat-preu excel·lent**, per aplicacions amb un preu més atractiu, sushi, per macerar amb soja i igualment per usos variats en cru.

## aplicacions



Sandwich amb  
daus big eye



Filet big eye amb  
salsa i verdures



Tataki big eye

# corvina salvatge



**Lloms sencers tallats, completament nets, sense cap minva!** Una corvina acostuma a tenir entre un 45-50% de minva en fresc.

« (1787) CORVINA EN TACOS LIMPIOS  
CAJA 6-10KG CONG. - GADIRA

La corvina salvatge, un peix de **carn ferma, sucosa i de sabor subtil**, pescat a les costes de Portugal. Destaca en la gastronomia mediterrània i atlàntica per la seva **gran qualitat nutricional i versatilitat**.

## aplicacions



Corvina a la  
planxa



Ceviche



# conserves



Una **conserva suprema** amb la **melositat pròpia i equilibrada del tarantelo**. En amanida, arrossos o amb algun vegetal és un **ingredient gourmet perfecte**.

« (1783) LATA TARANTELO ATUN ROJO  
ALMADRABA 120GR - GADIRA »

(1784) LATA VENTRESCA ATUN ROJO  
ALMADRABA 120GR - GADIRA »



Molt destacada per la seva exquisida **sucositat**. Per servir o preparar al gust, és la **conserva delicatessen per excel·lència**.



# aplicacions



Amanida amb  
conserva de tonyina



Bowl d'arròs amb  
tonyina i alvocat

Una **joia gastronòmica artesanal** elaborada a la apreciada ventresca. Aperitiu gourmet amb una **infiltració de greix única!**

(10931) TARRINA IJADA ATUN ROJO  
170g - GADIRA »



L'anet i la llimona aporten un toc molt original a aquesta semiconserva de tonyina exclusiva del Rei d'Ors. Es presenta en **filets fins i llesta per a servir**. Aperitiu exquisit i nutritiu.

« (1786) ATUN MARINADO  
500GR - EL REY DE OROS »



(1785) BANDERILLAS ATUN AHUM. CON  
QUESO 300GR (12u) - EL REY DE OROS »

Les **banderilles de tonyina fumada** amb formatge són un dels productes més demandats de Rey de Oros. Una **fusió de sabors especial** amb una **presentació impecable**.





# Caviar



## Coneix les 3 de les varietats de caviar més selectes del mercat

Caviar District és una marca suïssa de caviar creada per compartir un producte que eleva qualsevol elaboració culinària, seleccionant els orígens dels esturions i garantint la diferenciació al mercat. Sota el control de "Caviar Masters", es respecta la tradició en l'elaboració del producte i les seves formes de treballar-lo segons les freses de 3 varietats: **Baeri, Oscietra i Imperial**

### Origen: Madagascar

Es caracteritza per la seva textura, amb notes de iode i a fusta amb un petit toc d'avellana. És de color gris molt fosc, gairebé negre, i els grans són de fermesa i talla mitjana, amb perles d'entre 2,5 i 2,7 mm. És la més produïda del món, la més convencional i coneguda. L'esturió Baeri creix al llac Baikal (Siberia) i es cultiva en diversos indrets del món com França, Alemanya, Itàlia, Madagascar... Aquest caviar prové de les freses de l'esturió siberià madur de 7 anys en cultiu aquàtic.

## baeri



(388) CAVIAR IMPERIAL (30gr) - DISTRICT

## oscietra



(385) CAVIAR OSCIETRA (30gr) - DISTRICT

### Origen: Bulgaria

Excel·lent equilibri entre sabors marins, fruits vermells i nous. Té més caràcter quant a sabor i el seu aspecte és de perles grises fosc i marró amb reflexos daurats. Els grans són de talla mitjana, entre 2,4 i 3 mm, amb bon fermesa.

Oferint un gust llarg i notable, prové de les freses de l'esturió rus madur de més d'11 anys de cultiu, que principalment es troba en els esturions de la Mar Càspia i el riu Danubi.

## imperial

### Origen: Xina

Aporta nous, algues i mantega amb un final a fruits secs. És de color marró verdós, amb reflexos daurats, de gra ferm i rodó i més gran, d'entre 2,8 i 3,2 mm.

Prové d'un esturió híbrid entre l'esturió Schrencki i el Huso Dauricus, de la família dels Beluga. Per això, està molt ben considerat al mercat gastronòmic gràcies al seu origen i espècie.



(388) CAVIAR IMPERIAL (30gr) - DISTRICT





# Pop



(6379) MEDIO PULPO GALLEGO  
+400 GR D.BOCARTE



(10678) MEDIO PULPO  
300/500 PEIXOTO



(4201) PATA PULPO (1 x 180-220 g) D. BOCARTE  
(7742) PATA PULPO ESPECIAL T1 (1 x 300 g) D. BOCARTE  
(8800) especial PATA PULPO (1x200-230g) D. BOCARTE  
(8880) PATA PULPO T2 (1x220-300g) D. BOCARTE



(1702) MEDIO PULPO (1 x 250-350 g) - D.BOCARTE  
(1703) MEDIO PULPO (1 x 350-400 g) - D.BOCARTE



(9404) PULPO ENTERO ARTES. 8u (T2) 26kg  
-CONG- CALIDAD JAPON - BLAQUIS

# Anxoves



(4195) ANCHOA LATA  
120 g A. VIRGEN  
10-12 FILETES D.BOCARTE



(4193) ANCHOA LATA 550G A. VIRGEN  
43-45 MARIPOSAS D.BOCARTE



(4192) ANCHOA LATA 48 g A. VIRGEN  
7 FILETES D. BOCARTE



(4194) ANCHOA LATA 115 g A. VIRGEN  
6 FILETES (HOSTELERIA) D. BOCARTE





⤴  
(4944) ANCHOA CANT. NOEMAR  
TARRINA 10 FILETES T. GRANDE



⤴ (4943) ANCHOA CANT. NOEMAR  
TARRINA 25 FILETES T. GRANDE



⤴  
(9700) ANCHOA - TRIPLE  
ZERO - NOEMAR  
6 FILETES T.GRANDE



⤴ (4945) ANCHOA CANT.  
NOEMAR TARRINA  
120 FILETES T. GRANDE

## Seitons



⤴  
(10895) BOQUERON VINAGRE  
CON ACEITE 350G ESCURRIDO  
45/62 BONTAST



⤴ (10896) BOQUERON VINAGRE  
CON ACEITE 100G ESCURRIDO  
14/16 BONTAST



## Conserves de peix



⤴  
(4200) BONITO DEL NORTE  
LAMINADO 160g  
D. BOCARTE



⤴ (4202) ATUN ROJO  
VENTRESCA LATA 128gr D. OCARTE

⤵  
(10189) ALMEJA  
AL NATURAL LA PIEDAD  
Origen: Holanda



⤴ (8193) VENTRESCA DE ATUN  
CLARO AG RO900 - JAVIMAR



⤵ (8194) LOMOS DE  
ATUN AG RO1000 - JAVIMAR



⤴ (9891) BONITO  
NORTE ACEITE OLIVA B-250 SACESA

(9890) BONITO TRONCO  
A.V. B-212 SACESA



⤴ (5284) BACALAO TARRINA ACEITE  
900gr - ALTOS LAGOS

(5247) ATUN AHUMADO TARRINA  
ACEITE 700gr - ALTOS LAGOS





# Rías Gallegas: Peix i marisc únic al món



*Ramon Peña prové de la zona de pesca més rica i apreciada d'Espanya, on la matèria primera és la més demandada del sector. La situació privilegiada de les Rías Gallegas, aporta unes condicions climatològiques i una puresa d'aigües excel·lents, fet que dóna com a resultat un producte d'alt valor gastronòmic.*



« (7315) SARDINA  
GUISADA "XOUBA" RO150 LN  
- RAMON PEÑA



» (7317) CHIPIRON TINTA  
RO150 6/8 LN - RAMON PEÑA



» (7190) SARDINA FILETE SIN  
PIEL NI ESPINAS AO RO150  
LN - RAMON PEÑA



« (1226) SARDINA DO XEITO AO  
RO150 15/20 LN - RAMON PEÑA

*Sardina més melosa  
i pescada amb ham.*



» (7324) BONITO NORTE AO  
F-RO250 LN - RAMON PEÑA



(7748) ZAMBURIÑA GUISADA  
OL120 LP - RAMON PEÑA



« (7176) SARDINILLA  
AO RR125 16/20 LP  
- RAMON PEÑA



» (7177) SARDINAS AO  
RR125 3/5 LP  
- RAMON PEÑA



« (7341) MEJILLONES  
ESCABECHE OL120 12/16 LP  
RAMON PEÑA



» (7188) CHIPIRONES AO  
OL120 4/6 LP - RAMON PEÑA



« (7187) VENTRESCA  
ATUN CLARO  
AO RO280 LP - RAMON PEÑA



« (7186) VENTRESCA ATUN  
CLARO AO OL120 LP  
- RAMON PEÑA



*Tots els productes de Ramon Peña  
estan seleccionats un a un, adquirits  
en campanya segons temporada i  
directament a la llotja.*

*No s'utilitzen conservants, colorants ni  
blanquejants i els productes mantenen  
estrictes controls durant tots es  
processos de fabricació.*



» (7179) ATUN CLARO  
AO PACK-3 RO 100  
R. PEÑA LP



# Bacallà



« (4799) BACALAO LOMO CENTRO EXTRA V 5KG (P.SAL) CONG. RINCON BACALAO



« (4797) BACALAO ESPECIAL ESQUEIXADA 5KG (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO



» (4798) BACALAO ESPECIAL MENU (cola) 5KG (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO



» (4800) BACALAO LOMO CORTE SELECTO 5KG (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO

(6813) BACALAO LOMO RACIÓN 350 gr x 5kg (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO



» (4836) KOKOTXASBACALAO BOLSA 2KG DESAL. TRADIC. CONG. - RINCON BACALAO



» (1718) BACALAO LOMO SUPER 400/700 3KG



» (6055) BACALAO DESMIGADO EXTRA 300g DESAL. TRADICIONAL CONG. RINCON BACALAO



» (333) BACALAO DESMIGADO EXTRA 3KG



» (1719) BACALAO DESMIGADO ISLANDIA 3KG



» (353) BACALAO LOMO CENTRO 700/1000 3kg



» (4802) BACALAO LOMO SUPER RACIÓN 3KG - DESAL. TRADICIONAL CONG. - RINCON BACALAO



» (2400) BACALAO DESMIGADO ISLANDIA BANDEJA 200 G



» (4801) TACO BACALAO LOMO PINCHO BOLSA 2KG (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO



» (337) BACALAO PALITOS 3KG



“

Un món de sabors,  
al teu abast

”



# SABORS D'ÀSIA

AVICSA  
SABORS SELECTES







Presentem una acurada selecció de productes i ingredients típics de la **gastronomia asiàtica**.

Podràs gaudir dels essencials com els fideus, salses, curry, fins a postres com els deliciosos mochis gelats!

Kreyenhop és una empresa especialitzada en distribució d'aliments exòtics des de fa **més de 90 anys**. Amb professionals de totes les parts del món, ofereixen uns productes alimentaris amb **sabor i autenticitat garantides**.

# sec i fresc exclusiu botigues



« (1117) NOODLES MIE CON HUEVO 250gr  
DIAMOND - KREYENHOP



(1119) PANKO 200gr SAMLIP  
KREYENHOP »



« (1112) SALSA DE CHILI DULCE  
(SIN GLUTEN) 200ml BONASIA  
KREYENHOP

(1111) SALSA DE SOJA 250ml  
BONASIA - KREYENHOP »



« (1118) VINAGRE DE ARROZ (SIN GLUTEN)  
150ml DIAMOND - KREYENHOP

(1115) SALSA TERIYAKI 500ml  
MIYATA KREYENHOP »



(1093) NOODLES UDON FRESCO »  
200gr ITA-SAN - KREYENHOP

« (1113) NOODLES RAMEN FRESCO  
200gr ITA-SAN - KREYENHOP

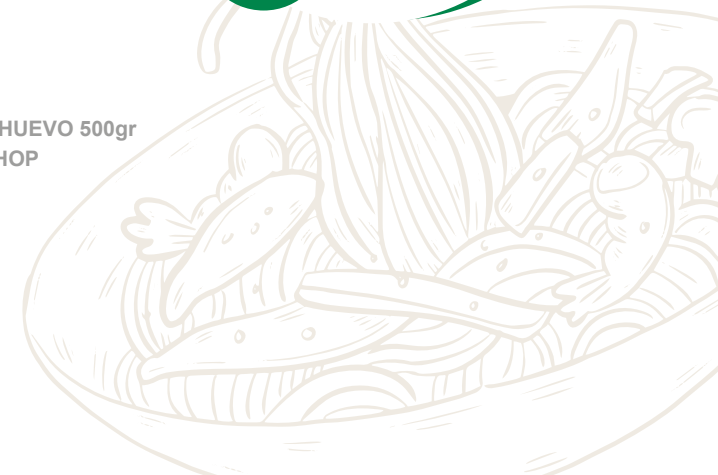


## horeca fideus i arròs



« (1092) NOODLES DE HUEVO 500gr  
DIAMOND - KREYENHOP

(1091) NOODLES DE ARROZ VERMICELLI  
(SIN GLUTEN) 454gr FARMER - KREYENHOP »





« (1090) ARROZ JAZMIN GRANO LARGO  
(SIN GLUTEN) 1kg RICEFIELD - KREYENHOP »



« (1089) ARROZ SUSHI GRANO REDONDO  
(SIN GLUTEN) 1kg RICEFIELD - KREYENHOP »



# salses

« (1101) MAYONESA KIMCHI SUSHI  
(SIN GLUTEN) 500gr ALLGROO  
KREYENHOP »



« (1110) LECHE DE COCO (SIN GLUTEN) 1L  
ORIENT GOURMET - KREYENHOP »



*Ideal per curris, postres, salses... amb  
un (84%) de coco, molt superior a la  
resta del mercat*

« (1100) SALSA DE CHILI DULCE (SIN  
GLUTEN) 800gr COCK - KREYENHOP »



« (1102) SALSA DE CHILI PICANTE  
SRIRACHA (SIN GLUTEN) 815gr  
UNI-EAGLE KREYENHOP »



« (1103) SALSA DE SOJA 1L SHIBANUMA  
KREYENHOP »

« (1104) SALSA DE SOJA SIN GLUTEN  
1L SHIBANUMA - KREYENHOP »



*Shibanuma, la marca més tradicional del  
Japó, molt coneguda pel seu mètode de  
fermentació natural, en barril de fusta.*

« (1105) SALSA PONZU CON YUZU 1L  
SHIBANUMA - KREYENHOP »



« (1106) SALSA TERIYAKI ESPESA 1L  
SHIBANUMA - KREYENHOP »



*Ideal per varietat de plats, saltejats, carn,  
peix, verdures... Orientada a chefs que  
busquen alta qualitat i uns sabors naturals.*

« (1107) SALSA DE OSTRAS PANDA 907gr  
LEE KUM KEE - KREYENHOP »



« (1108) SALSA HOISIN 397gr  
LEE KUM KEE - KREYENHOP »



*La més venuda del món! Utilitza-la  
per potenciar el sabor de plats de  
peix, carn, verdures i arrossos.  
També és ideal per paella.*

« (1109) SALSA KIMCHEE 450gr  
MOMOYA - KREYENHOP »



*Escaneja el codi per saber  
més sobre cada producte i  
suggerències de receptes.*





« (1098) PASTA DE CURRY AMARILLA (SIN GLUTEN)  
400gr COCK - KREYENHOP

(1097) PASTA DE CURRY ROJA »  
(SIN GLUTEN) 400gr COCK - KREYENHOP



## altres ingredients

(1085) PANKO 1kg SAMLIP - KREYENHOP »



« (1087) HARINA DE TEMPURA 1kg  
SAMLIP - KREYENHOP

(1088) PAPEL DE ARROZ 22cm (SIN GLUTEN) »  
(10u x 3gr) RICEFIELD - KREYENHOP  
10 unitats per bossa



Amb el seu **gust neutre**, és perfecte per  
receptes dolces i salades. Ideal tant per  
rotllets com per pizzes.



« (1079) ALGA NORI GOLD (SIN GLUTEN)  
(10 x 2,5gr) ALLGROO - KREYENHOP  
10 unitats per bossa

(1096) ACEITE DE SESAMO TOSTADO »  
(SIN GLUTEN) 500ml DIAMOND - KREYENHOP



« (1094) VINAGRE DE ARROZ (SIN GLUTEN)  
610ml DIAMOND - KREYENHOP



(1099) WASABI TUBO EN PASTA 43gr »  
KINJIRUSHI - KREYENHOP



Aquesta pasta de wasabi és l'única que  
conté wasabi ratllat!





# congelat

## precuinats



« (1135) LANGOSTINOS REBOZADOS -CONG- 250gr (10u x 25gr) SEACON - KREYENHOP  
10 unitats per safata »

(1140) MINI ROLLITOS DE PRIMAVERA TSINGTAO CON VERDURAS -CONG- (60u x 15gr) KARAT - KREYENHOP  
60 unitats per caixa »



## ‘gyozas’



(1123) GYOZA DE GAMBAS -CONG- 400gr (20u x 20gr) BIBIGO - KREYENHOP  
20 unitats per bossa »

« 30 unitats per bossa  
(1125) GYOZA DE CERDO Y VERDURAS -CONG- 600gr (30u x 20gr) BIBIGO - KREYENHOP »



(1124) GYOZA DE TOFU Y VERDURAS -CONG- 600gr (30u x 20gr) BIBIGO - KREYENHOP  
30 unitats per bossa »



« (1127) GYOZA DE TERNERA Y VERDURAS -CONG- 600gr (30u x 20gr) BIBIGO - KREYENHOP  
30 unitats per bossa »



(1126) GYOZA DE POLLO Y VERDURAS -CONG- 600gr (30u x 20gr) BIBIGO - KREYENHOP  
30 unitats per bossa »



## vegetals

Esanea el codi per saber més sobre cada producte i suggerències de receptes.



« (1128) EDAMAME VAINAS DE SOJA -CONG- (SIN GLUTEN) 400gr ITA-SAN - KREYENHOP »

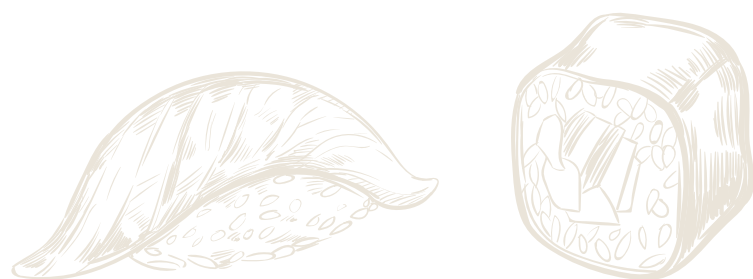
(1129) MUKIMAME (EDAMAME PELADO) GRANOS DE SOJA -CONG- (SIN GLUTEN) 500gr DIAMOND - KREYENHOP »







« (1141) ENSALADA ALGAS WAKAME -CONG-  
(SIN GLUTEN) 1kg ITA-SAN - KREYENHOP



(1130) DADOS DE MANGO (2 x 2cm) -CONG-  
(SIN GLUTEN) 1kg DIAMOND - KREYENHOP »



« (1136) LEMON GRASS CITRONELA -CONG-  
(SIN GLUTEN) 200gr DIAMOND - KREYENHOP

(1134) KAFFIR HOJAS DE LIMA -CONG-  
(SIN GLUTEN) 100gr THAI PRIDE  
KREYENHOP »



# pasta rotllets i wantan



« (1132) PASTA ROLLITOS DE PRIMAVERA  
RA 21,5cm -CONG- 550gr (40u x 13,75gr)  
SPRING HOME - KREYENHOP  
40 unitats per bossa

(1133) PASTA ROLLITOS DE PRIMAVERA »  
25cm -CONG- 550gr (30u x 18,3gr) SPRING  
HOME - KREYENHOP  
30 unitats per bossa



« (1131) PASTA WANTAN EXTRAFINO -CONG-  
500gr DIAMOND - KREYENHOP

# postres

(1138) HELADO MOCHI DE FRESAS Y »  
NATA (SIN GLUTEN) 192gr (6u x 32gr)  
LITTLE MOONS KREYENHOP  
6 unitats per blister



« (1137) HELADO MOCHI DE CHOCOLATE BELGA  
VEGANO (SIN GLUTEN) 192gr (6u x 32gr)  
LITTLE MOONS - KREYENHOP  
6 unitats per blister



(1139) HELADO MOCHI DE MANGO »  
(SIN GLUTEN) 192gr (6u x 32gr) LITTLE  
MOONS KREYENHOP  
6 unitats per blister





“

No hi ha ingredient secret,  
sinó una gastronomia  
ben gourmet

”



# FOIE, ÀNEC I PATÉS

AVICSÀ  
SABORS SELECTES







(9593) FICELLE DE  
BLOC FOIE GRAS CONG.  
(36 mm) 0,4 KG MI-CUIT LAFITTE



» (9591) FOIE GRAS  
- FRESCO - ESPECIAL  
RESTAURAC. LAFITTE



(9600) BLOC SEMI-COCID.  
30% TROZ. ESTUCHE 180 GR LAFITTE



(10350) ESCALOPA FOIE CONG. 50G  
BOLSA 1KG - LAFITTE



(9603) TARRINA BLOC  
SEMI-COCID. 30% TROZ.  
1KG LE PARISIEN



(9597) CONFIT CUIXA  
ANEC INDIVID. BOSSA LAFITTE



(9598) CARNE CONFIT  
PATO 2KG LAFITTE



(9599) CONFIT  
MUSLO BIDON 11U  
(220G aprox) LAFITTE



(9601) CONFIT MUSLO  
LATA 2u REDONDA LAFITTE



(9594) MAGRET FRESCO  
400G APROX. VACIO LAFITTE



(9595) MAGRET  
ULTRACONG. 400G - LAFITTE



(9596) MAGRET  
CURADO LONCH.  
SOBRE 90G - LAFITTE







(2483) CELLER BARRA 450G. - COLLVERD



(2470) FOIE-GRAS fresc DESVENADO DE PATO  
MULARD COLLVERD (extra)

(2472) FOIE GRAS -FRESC- PATO RESTAURACIO  
COLLVERD



(4457) TERRINA FOIE GRAS  
-ENTIER- MI CUIT 1KG - COLLVERD



(2484) CELLER RACIO  
60G. ETQ. PRESENT  
- COLLVERD (rodo)



(2480) MI CUIT RACIO 60G  
ETIQ. PRES. (quadrat) - COLLVERD



(2485) TERRINA BLOC FOIE  
GRAS TROSSOS 30% MI CUIT 1KG - COLLVERD



(2481) TERRINA FOIE-GRAS  
MI-CUIT BARRA 1KG - COLLVERD



(4875) FOIE GRAS ESPECIAL  
RESTAURAC. ULTRA CONG. COLLVERD



(2486) DUO BLOC FOIE  
GRAS 2 x 40G COLLVERD



(2508) ESCALOPA FOIE GRAS  
ULTRA CONG. BOSSA 1KG 50G.  
40/60 COLLVERD



(4874) BLOC FOIE -LATA- 30%  
TROZOS 1KG - COLLVERD

(6772) ESCALOPA FOIE ULTRA CONG.  
BOSSA 1KG 20/40 COLLVERD





⌞  
(2488) BLOC TRUFAT LLAUNA  
RODONA ABRE FACIL 130G -  
COLLVERD



⌞  
(2487) BLOC LLAUNA  
RODONA ABRE FACIL 130G  
- COLLVERD



⌞  
(2492) MOUSSE CANARD  
LLAUNA RODONA ABRE  
FACIL 130G - COLLVERD



⌞ (2496) PERNIL D'ANEC SENCER  
LLESCAT 250G COLLVERD  
  
(2495) PERNIL D'ANEC LLESCAT  
SOBRE 50G - COLLVERD



(2479) MAGRET D'ÀNEC CONG. COLLVERD  
(2478) MAGRET D'ÀNEC FRESC COLLVERD



(2494) PERNIL D'ÀNEC CURAT  
SENCER COLLVERD



⌞  
(2491) MOUSSE FOIE LLAUNA RODO-  
NA ABRE FACIL 130G - COLLVERD



⌞  
(2493) PATÉ LLAUNA  
RODONA ABRE FÁCIL 130G.  
- COLLVERD



⌞ (371) HAMBURGUESA DE MAGRET D'ANEC  
(150g x 12) CONG. - COLLVERD



⌞  
(4561) FICELLE FOIE GRAS  
(30 cm.) 2 x 0.3 KG - COLLVERD



(5750) BUTIFOIE  
(2 x 150g) COLLVERD



⌞ (2499) CONFIT CUIXA  
ÀNEC INDIVID. BOSSA  
COLLVERD





(2505) CONFIT CUIXA LLAUNA  
RODONA 12 PECES COLLVERD

(2502) CONFIT CUIXA LLAUNA  
RODONA 10 PECES COLLVERD



(2506) CONFIT CUIXA LLAUNA  
RODONA 4 PECES - COLLVERD



(2507) CONFIT BRACETS  
LLAUNA RODONA  
16 PECES - COLLVERD



(5532) PATÉ  
CAMPAÑA TRADIC.  
1.6KG MILCO



(10759) PATÉ TRUFADO  
TUNEL 1,27 KG  
ARTUR PIQUET

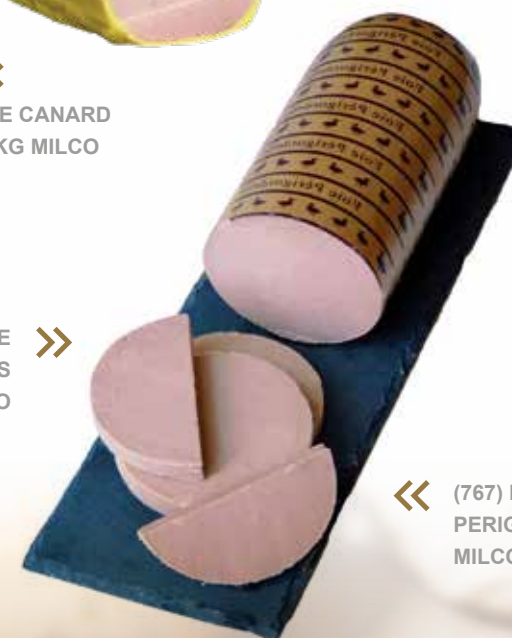


(703) TRIOLET  
3 MOUSSES  
1.6 KG MILCO



(837) MOUSSE CANARD  
ROLLO 1.5 KG MILCO

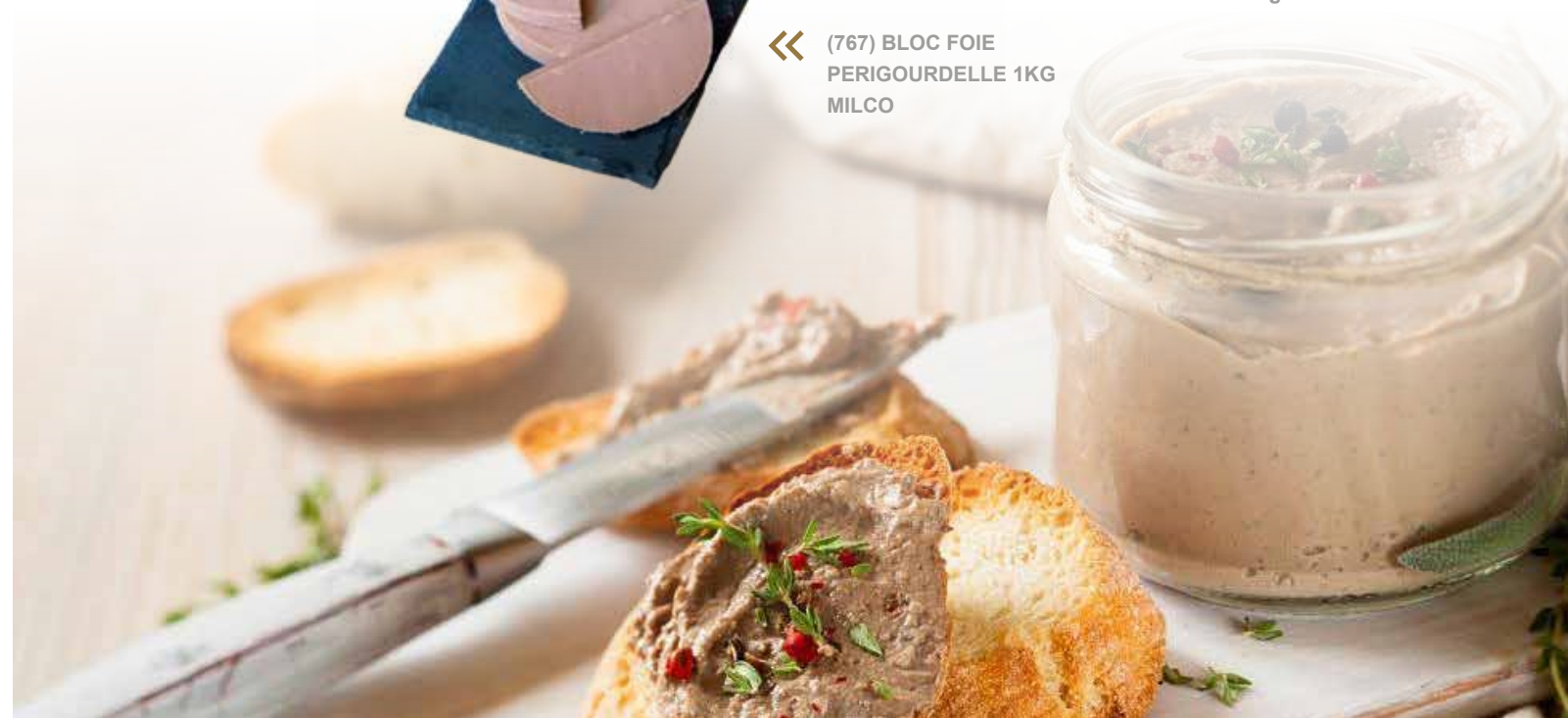
(941) BLOC FOIE  
PERIGOURDELLE TROZOS  
50% MILCO



(449) FOIE GRAS DE PATO ENTERO  
500grs. MILCO



(767) BLOC FOIE  
PERIGOURDELLE 1KG  
MILCO





“

De vegades, la solució  
poden ser unes  
bones croquetes

”



# PRECUINATS I APERITIUS

AVICSA  
SABORS SELECTES





# verdures



⌞ (10579) TRINXAT DE LA Cerdanya DE PATATA Y COL 400 gr - ORIGEN

*Ingredients: Col, patata, papada de porc, oli d'oliva, sal i all*



⌞ (10571) MINI CORAZONES ALCACHOFA CONFI. ACEITE OLIVA 180 gr - ORIGEN



⌞ (10578) RUSTICO DE VERDURAS 250 gr - ORIGEN

⌞ (10565) ALCACHOFA TROCEADA 250gr - ORIGEN



⌞ (10549) ALCACHOFA TROCEADA 1KG HORECA (5u) - ORIGEN



⌞ (10550) CORAZONES ALCACHOFA CONFI. 1 KG HORECA AOVE (5u) - ORIGEN

⌞ (1636) CEBOLLA EN JULIANA CONFI. 1'5KG HORECA AOVE (5u) - ORIGEN



⌞ (10568) ESCALIBADA 300 gr - ORIGEN



⌞ (10569) HABITAS CONFITADAS ACEITE OLIVA 180gr. - ORIGEN



⌞ (10576) GUISANTE EXTRAFINO 250 gr - ORIGEN



⌞ (10548) BERENJENA ESCALIBADA 1KG HORECA (5u) - ORIGEN



⌞ (10554) PIMIENTO ESCALIBADO 1.5 KG HORECA (2u) - ORIGEN



⌞ (10570) MENESTRA DE VERDURAS 250 gr - ORIGEN



⌞ (10566) GARBANZOS CON ESPINACAS 300 gr - ORIGEN

# llegums



# patates



⤴ (10581) BASE TORTILLA  
PATATA Y CEBOLLA  
150 gr - ORIGEN



⤴ (10555) BASE TORTILLA PATATA  
Y CEBOLLA PREMIUM 1KG  
HORECA (5u) - ORIGEN



⤴ (10552) PATATA AGRIA  
PELADA 2KG DADO 2,5 x 2,5  
ESP. FRITURA HORECA (3u) - ORIGEN

⤴ (851) PATATA ROJA PELADA 2KG DADO  
2,5x2,5 ESP. FRITURA HORECA (3u) - ORIGEN



⤴ (10553) PATATA AGRIA  
PELADA PALO 2KG ESP. FRITURA  
HORECA (3u) - ORIGEN

⤴ (852) PATATA ROJA PELADA PALO 2KG  
ESP. FRITURA HORECA (3u) - ORIGEN



⤴ (1634) PATATA AGRIA PALO FINA  
PELADA 2KG ESP. FRITURA  
HORECA (3u)- ORIGEN

⤴ (1635) PATATA AGRIA PALO  
GRUESA CON PIEL 2KG ESP.  
FRITURA HORECA (3u)- ORIGEN



⤴ (10613) PATATA AL  
HORNO (6 mitades) 300gr  
ORIGEN



⤴ (10719) PATATA PANADERA  
MONALISA 2KG HORECA  
(3u) - ORIGEN



⤴ (10567) BASE DE  
ENSALADILLA 250 gr - ORIGEN



⤴ (10865) ENSALADILLA  
RUSA 2KG HORECA  
(3u) - ORIGEN



⤴ (10575) PATATA Y GUISANTE  
EXTRAFINO 300 gr - ORIGEN



⤴ (10574) PATATA Y JUDIA  
VERDE 300 gr - ORIGEN



# preparats

⤴ (10577) PULPO A LA  
GALLEGA 275 gr - ORIGEN





# GastroCook

»  
(10221) CARPACCIO  
DE PEU DE PORC 80g  
- GASTROCOOK  
6 unitats / caixa



«  
(10222) PULLED PORK  
-CONG- 500g - GASTROCOOK  
4 unitats / caixa



## PREPARACIÓ

- Descongelar a temperatura controlada entre 0 i 4 °C durant 24 hores.
- Escalfar la bossa al bany maría o bé punxar-la i escalfar al microones
- Emplatat al gust

## PREPARACIÓ

- Descongelar a temperatura controlada entre 0 i 4 °C durant 24 hores.
- Escalfar al bany maría, posar la bossa al buit, sense obrir ni punxar, en un recipient amb aigua calenta, a foc suau, a uns 90°C aprox, submergida completament durant 6 minuts.
- Marcar en una planxa, tallar a tires i emplatat.



»  
(10223) SECRETO IBERICO  
BAJA TEMP. -CONG- (230-250g)  
- GASTROCOOK  
6 unitats / caixa

«  
(10224) MELOS DE VACU  
AMB BOLETS -CONG-  
250g - GASTROCOOK  
6 unitats / caixa



## PREPARACIÓ

- Descongelar en refrigeració entre 0 i 4 °C durant 24 hores.
- Posar la bossa al buit, sense obrir ni punxar, en un recipient amb aigua calenta, a foc suau, a uns 90°C aprox, submergida completament durant 6 minuts.
- Treure la bossa de l'aigua, obrir i servir.



« (1332) PATATES PARISIENNE CONFITADES  
350g "MYCHEF" - GASTROCOOK  
6 unitats / caixa

## PREPARACIÓ

- Descongelar en refrigeració entre 0 i 4°C durant 24 hores.
- Posar la bossa al buit, sense obrir ni punxar, en un recipient amb aigua calenta, a foc suau, a uns 90°C aprox, submergida completament durant 8-10 minuts.
- Treure la bossa de l'aigua, obrir i servir.



»  
(10225) CUA DE VACU GUISADA  
-CONG- 450g - GASTROCOOK  
4 unitats / caixa

« (10531) PLANXA MELÓS  
DE VACU -CONG- 1,5KG - GASTROCOOK



(10530) GALTA DE PORC S/OS -CONG- CONFITADA EN  
AO 2x150gr (2 unitats - 1 ració) GASTROCOOK



» (1335) GARRO DE PORC -CONG.-  
CONFITADA EN AO 380g- GASTROCOOK



« (10532) PLANXA MELÓS  
DE XAI -CONG- 1,5 KG  
GASTROCOOK



# altres solucions a baixa temp.



« (1334) POLLASTRE ROSTIT AMB PRUNES I PINYONS 350g "MYCHEF" - GASTROCOOK  
6 unitats / caixa

(1333) CONILL EN ESCABETX SUAU DE VERDURES 300g "MYCHEF" - GASTROCOOK  
6 unitats / caixa »



« (1813) GALTA VACU CONFITADA OLI OLIVA (400/580g) - GASTROCOOK



(1814) GALTA DE PORC ROSTIDA AMB VERDURETES 350gr. aprox - GASTROCOOK  
Preu: 5,88 € / u »



« (995) RULL PEUS DE PORC -CONG- 1kg - GASTROCOOK



« (1708) COSTILLA ANGUS BAJA TEMP. (400gr-600gr) - SUCARN

## MODE DE PREPARACIÓ

- **Bany maria:** Retirar la bossa externa i posar en aigua calenta 6/7 minuts.
- **Microones:** fer uns forats en la bossa i escalfar a màxima potència durant 5 minuts.
- **Forn:** forn preescalfat a 200è durant 20 minuts.

(1710) COSTILLA DE CERDO TEXAS 500-600G aprox. - SUCARN »

## MODE DE PREPARACIÓ

- **Microones:** fer uns forats en la bossa i escalfar a màxima potència durant 6 minuts.
- **Forn:** forn preescalfat a 200 C° escalfar durant 20 minuts. Quan faltin 8 minuts posar la salsa barbacoa per sobre del producte.



« (1711) CODILLO CON PIEL CONF. BAJA TEMP. 600gr - SUCARN

## MODE DE PREPARACIÓ

- **Microones:** fer uns forats en la bossa i escalfar a màxima potència durant 6 minuts.
- **Forn:** forn preescalfat a 200 C° escalfar durant 20 minuts. Quan faltin 8 minuts posar la salsa barbacoa per sobre del producte.







Tàrtars tallats a ganivet, envasats al vuit i en sobres individuals. Cadascun porta el seu amaniment i el seu ingredient de matèria primera per tal de poder elaborar les teves pròpies receptes.



» (186) TARTAR DE CIGALA SELECCIONADA 100G CONG. INNOVA CHEF

Tàrtar elaborat amb carn d'escamarlà 100%.

## Preparació

El mètode de preparació dels tàrtars és:

1. Descongelar a la nevera
2. Tallar el sobre i barrejar els dos ingredients
3. Emplatat al gust

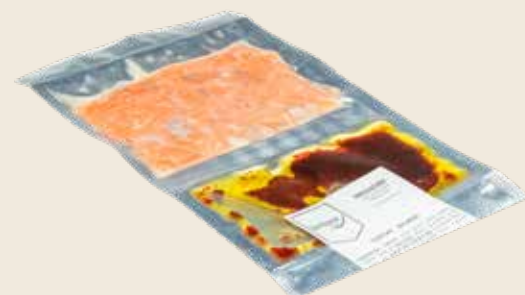


Tàrtar elaborat amb carn de vaca i amb amaniment amb sabor d'oli d'oliva, cebeta tendra, tàperes, salsa de soja, pebre negre.

## Format del producte

Els tàrtars es venen en caixes de 12 unitats i el format de cada tàrtar va en paquet individual del producte amb el seu amaniment separat a part, tal com es mostra en la següent imatge:

Les imatges dels tàrtars són només una suggerència de presentació, emplatat i combinació amb altres ingredients.



## Tàrtars



(190) TARTAR DE GAMBÓN 90G + ALIÑO CONG. INNOVA CHEF



Tàrtar elaborat amb llagostí i amb amaniment amb sabor de llagostí, oli de gira-sol i pebre.



(189) TARTAR DE SALMÓN 90G+ ALIÑO CONG. INNOVA CHEF



Tàrtar elaborat amb salmó i amaniment amb oli de gira-sol, salsa de soja, mostassa i oli de sèsam torrat.



(188) TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA 90G + ALIÑO CONG. INNOVA CHEF



Tàrtar de tonyina de la varietat Thunnus Obesus/Albacares, amb salsa de soja i llimona. Amaniment amb sabor d'oli d'oliva, salsa de soja, mostassa i oli de sèsam.

## Gildas



« (1356) GILDAS DE ANCHOA (Aceituna gordal, piparra y anchoa) - OLIVIAS 25 gildas per safata



« (1358) GILDAS MATRIMONIO (Aceituna gordal, boqueron, anchoa, piparra y aceituna rellena) - OLIVIAS 20 gildas per safata



(1357) GILDAS DE BOQUERON (Aceituna gordal, piparra y pimiento rojo) - OLIVIAS 25 gildas per safata



## Rostes



« (10794) TORREZNO PRECOCINADO 1.5KG SIERRA DE TORANZO

« (10795) TORREZNO PRECOCINADO 400 GR - SIERRA DE TORANZO



# Carpaccio



« (1417) CARPACCIO DE GAMBA ROJA MEDITERRANEA 60gr CONG. - SERPESKA  
10 unitats / caixa



« (1418) CARPACCIO DE CARABINERO 60gr CONG. - SERPESKA  
10 unitats / caixa

(1257) CARPACCIO DE ALCACHOFA 100gr CONG. - INNOVA CHEF »



## Altres preparats

(1230) ENSALADILLA RUSA »  
2Kg - GRATAE

(185) ENSALADILLA MARISCO »  
2Kg - GRATAE



« (857) PAN BAO 30gr BLANCO (1 bolsa x 20 unidades)  
CONG. - INNOVA CHEF



Amb *ramaderia pròpia* a Astúries, Aramburu elabora *productes tradicionals de la gastronomia asturiana* amb la *màxima qualitat* i amb *ingredients naturals*. Et portem una selecció de cachopos amb la millor carn i **SENSE GLUTEN!**



« (1820) CACHOPO ARTESANO PREMIUM TERNERA JAMON Y QUESO 450G s/gluten CONG. - ARAMBURU

(1823) CACHOPO POLLO CON JAMON Y QUESO 200G s/gluten CONG. - ARAMBURU »



« (1821) CACHOPO CLASICO TERNERA JAMON Y QUESO 250G s/gluten CONG. - ARAMBURU

« (1822) CACHOPO CLASICO TERNERA JAMON Y QUESO 450G s/gluten CONG. - ARAMBURU







(3835) - ALCACHOFA (3 x 1,3 kg) CONFITADA

(10383) ALCACHOFA CONFITADA 30UD

Estado: Cocinado refrigerado



(8074) PUERROS CONFITADOS

6/8 ud. - 2.1 kg

Estado: Cocinado refrigerado



(1818) MASA DE BUÑUELOS DE BACALAO 1KG CONG. - EUROAMBROSÍAS



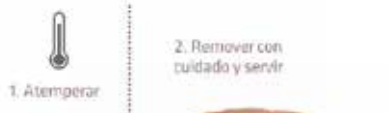
(5965) ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS (1,8 kg)

Estado: Cocinado refrigerado



(8030) ENSALADILLA RUSA (1 kg)

Estado: Cocinado refrigerado



(265) MINI BRIOCHE SAVARIN (10g x 138ud) CONG.



(8740) BRIOCHE SAVARIN (30 gr x 35 ud) CONG.



(3031) CROQ. CAS. (10 x 12 croq.) JAMÓN IBÉR. CONG  
(3990) CROQUETAS CAS. (10 x 12 croq.) GORGONZOLA CONG.  
(3991) CROQUETAS CAS. (10 x 12 croq.) HONGOS CONG.  
(4968) CROQUETAS CAS. (10 x 12 croq.) CABRALES CONG.  
(4971) CROQUETAS CAS. (10 x 12 croq.) CHIPIRON CONG.  
(5354) CROQUETAS CAS. (10 x 12 croq.) RABO DE TORO CONG.  
(5870) CROQUETAS CAS. (10 x 12 croq.) COCIDO CONG.  
(5871) CROQ. CAS. (10 x 12 croq.) POLLO CORRAL CONG.

Estado: congelado listo para cocinar

(1037) CROQUETAS CHIPIRON (35u x 28g) CONG.  
(1038) CROQUETAS BOLETUS Y TRUFA (45u x 25g) CONG.  
(1039) CROQUETAS JAMON IBERICO (45u x 25g) CONG.  
(11063) CROQUETAS HONGOS CON PANKO (42u x 35gr) CONG.  
(262) CROQUETAS CAS. CECINA (3x50croq.) CONG.  
(1584) CROQUETA DE CHULETA (45u x 25g) CONG.

Estado: Listo para cocinar congelado



(1706) CROQUETA DE CHULETA CON PANKO (42u x 34g) CONG.

# Croquetes



(8082) CROQUETAS JAMÓN IBERICO CON PANKO (3 x 1,45) CONG

Estado: Listo para cocinar congelado



Estado: Congelado listo para cocinar

(5874) CROQUETAS GAMBAS AJILLO (10 x 16 croq.) CONG.

(5875) CROQUETAS CENTOLLO (10 x 18 croq.) CONG.

# Empanades



(6847) EMPAN. DE RABO GUIS. CONG. 45 - 50 gr. x 70 UD.

(6848) EMPAN. DE TOMATE, HUEVO Y ATUN CONG. 45 - 50 gr. x 70 UD.

(264) EMPAN. CRIOLLA DE POLLO (60G x 50ud) CONG.

(263) MINI EMPANADILLAS DE RABO GUISADO (24g x 100ud) CONG.

Estado: Listo para cocinar congelado





# Plats d'au



⌘ (267) PECHUGA DE POLLO  
COCINADA ( 4 x 215gr)  
Estado: Cocinado refrigerado



⌘ (2714) LINGOTE DE PULARDA  
TRUFADO Y CONFITADO  
Estado: Cocinado refrigerado



# Plats de porc



⌘ (2717) COSTILLAR DE COCHINILLO  
DESHUESADO CONFITADO (10 X 300 gr.)

Estado: Cocinado refrigerado



⌘ (3011) PLANCHAS COCHINILLO  
(4 x 0,72 kg.) CONFITADO

Estado: Cocinado refrigerado



⌘ (6852) RULO DE MANITAS DE  
CERDO COCINADO 500 gr

Estado: Cocinado refrigerado



# Plats de vedella



⌘ (2720) CARRILLERA TERNERA  
EN SU JUGO ( 1 x 2,3 kg.)

Estado: Cocinado refrigerado



⌘ (4361) RABO ESTOFADO  
(1 x 4 kg.)

Estado: Cocinado refrigerado



# Plats de xai



⌘ (4973) CARRILLERA TERNERA  
EN SU JUGO ( 1 x 500 gr.)

Estado: Cocinado refrigerado



⌘ (3012) PLANCHAS CORDERO (4 x 0,72 kg.)  
LECHAL CONFITADO

Estado: Cocinado refrigerado



⌘ (10413) COSTILLAR DE CORDERO  
COCINADO (200-450G)

Estado: Cocinado refrigerado





# Escalfar i servir

(4072) CARRILLERAS CERDO >>  
EN SALSA DE VINO  
(10 monorraciones)

Estado: Cocinado refrigerado



<< (2709) PURE DE  
PATATA  
CON TRUFA 250 gr.  
(10 monorraciones)  
Estado: Cocinado refrigerado



(3172) CARRILLERA DE >>  
TERNERA AL VINO TINTO  
(10 monorraciones)  
Estado: Cocinado refrigerado



# tot el que has de saber sobre cinquena gamma



# consulta la revista





# peix confitat

*Arte en el Paladar*

## DON BOCARTE

Una nova línia de 5a gamma pel sector horeca, creada per a oferir solucions pràctiques i versàtils, mantenint la **frescor i el valor nutricional** dels productes i reduint al mínim les minves.

Aquest peix ja preparat per a consumir respon a les necessitats actuals del mercat: **conveniència, qualitat i sabor.**

És el resultat de tot un **procés de I+D i moltes proves**, que han permès aconseguir **un peix amb un sabor i textura excel·lents després de la regeneració.**

Es recomana que, abans de posar el peix al forn o a la paella, reserveu el suc de la bossa per afegir-lo posteriorment a l'hora d'emplatar. Un cop descongelat, el producte sense obrir, manteniu-lo refrigerat a menys de 4,4°C un màxim de 20 dies.

### Llobarro confitat

#### 1. DESCONGELAR

Abans de temperar, comproveu que el peix s'hagi descongelat.

#### 2. TEMPERAR (REGENERAR)

Trieu un dels següents mètodes:

##### Bany Maria

Introduïu la bossa segellada en aigua calenta:

Temperatura: 85° C aprox.

Temps: 9 minuts aprox.

##### Forn

Temperatura: 185° C aprox.

Temps: 4 min aprox.

40% - 50% d'humitat



⌘ (1274) RACION DE LUBINA CONFITADA 200/240G (lubinas 1,7-1,9kg) CONG – DON BOCARTE



(1279) RODABALLO ENTERO CONFITADO 1,2KG CONG. DON BOCARTE



(1278) RACION DE 1/2 RODABALLO CONFITADO 350/450G CONG DON BOCARTE

### Turbot confitat

#### 1. DESCONGELAR

Abans de temperar, comproveu que el peix s'hagi descongelat.

#### 2. TEMPERAR (REGENERAR)

Trieu un dels següents mètodes:

##### Bany Maria

Introduïu la bossa segellada en aigua calenta.

Temperatura: 85° C aprox.

Temps: 9-10 minuts aprox.

##### Forn

Temperatura: 185° C aprox.

Temps: 10 min aprox.

40% - 50% d'humitat



⌘ (1275) MEDIA LUBINA CONFITADA 370/470G (lubinas de 0,9-1,1kg) CONG – DON BOCARTE



### Rap confitat

#### 1. DESCONGELAR

Abans de temperar, comproveu que el peix s'hagi descongelat.

#### 2. TEMPERAR (REGENERAR)

Trieu un dels següents mètodes:

##### Bany Maria

Introduïu la bossa segellada en aigua calenta.

Temperatura: 85° C aprox.

Temps: 8 minuts aprox.

Traieu i marqueu el rap en una paella per ambdós costats.

##### Forn

Temperatura: 175° C aprox.

Temps: 10 min aprox.

40% - 50% d'humitat

⌘ (1277) RACION DE COLA DE RAPE NEGRO SALVAJE CONFITADO 300/350G CONG. DON BOCARTE





# croquetes i croquetons



(2234) CROQUETAS FRITAS  
POLLO (10 u x 29,5 gr) AVICSA



(4366) CROQUETAS FRITAS  
CARNE (10 u x 29,5 gr) AVICSA

(2233) CROQUETAS FRITAS  
JAMON (10 u x 29,5 gr) AVICSA

(4830) CROQUETAS FRITAS  
ESPINACAS Y QUESO (10 u x 29,5 gr) AVICSA



(5152) CROQUETAS  
FRITAS BACALAO  
(10 u x 29,5 gr) AVICSA



(9868) CROQUETAS (6un)  
FRITAS BACALAO AVICSA

(9870) CROQUETAS (6un)  
FRITAS JAMON IBERICO AVICSA

(9871) CROQUETAS (6un)  
FRITAS POLLO AVICSA



(2284) CROQUETON FRITO POLLO granel (14 u x 55 gr) AVICSA  
(2282) CROQUETON FRITO JAMON IBERICO granel (14 u x 55 gr) AVICSA  
(4382) CROQUETON CARNE granel (14 u x 55 gr) AVICSA  
(9365) CROQUETON BACALAO granel (14 u x 55 gr) AVICSA

## canelons



(2226) CANELONES BECHAM x3u 400 gr AVICSA

(2229) CANELONES ESPINAC. x3u 400 gr AVICSA

(4831) CANELON BRANDADA BACALAO / MUSELINA  
AJO x3u 400 gr AVICSA



(2228) CANELONES BECHAM.  
x10u FAMILIAR 1000 gr AVICSA



(2227) CANELONES  
BECHAM. x6u 720gr AVICSA



## pack duo



(3935) DUO PASTEL ATUN + LIBRITOS  
LOMO JAM-QUESO 300G AVICSA



(5868) EMPANADILLAS DE  
ATUN (6U) 180G AVICSA





# verdures



» (9650) ESPINACAS A LA CATALANA 300G AVICSA



« (2237) ESCALIVADA HORNO LEÑA 250G AVICSA



» (2416) GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN 350G AVICSA



# llegums



» (3235) GARBANZO COCIDO 250G AVICSA



» (3231) LENTEJA COCIDA 250GR AVICSA



« (3233) JUDIA COCIDA 250GR AVICSA



# pastissos



» (2245) PASTEL DE ATUN 250gr AVICSA

# ensaladilla



« (2982) ENSALADILLA RUSA ATUN 300g AVICSA

« (3931) ENSALADILLA RUSA 800G FAMILIAR AVICSA

# amanides



« PRODUCTE DE TEMPORADA D'ESTIU (4979) ENSALADA DE PASTA 250G - AVICSA



» PRODUCTE DE TEMPORADA D'ESTIU (6885) EMPEDRAT DE ATUN 300G - AVICSA

# truites



» (8496) TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA 410G - AVICSA



» (8498) TORTILLA DE BERENJENA 330G - AVICSA



» (8497) TORTILLA DE CALABACIN 330G - AVICSA





# 100% vegetal



« (10033) MACARRONES  
BOLOÑESA HEURA  
250G AVICSA



(2244) PAELLA 300G AVICSA  
(5368) formato PAELLA 1KG AVICSA »



« (8894) ARROZ NEGRO 300G AVICSA

# pasta i arròs



» (2238) ESPAGUETIS  
CARBONARA 350G AVICSA



» (5415) TAGLIATA CON  
PESTO 300G AVICSA



» (4919) FIDEUA 800G FAMILIAR - AVICSA  
(4060) FIDEUA 400G AVICSA



«



» (9128) MACARRONES  
CASEROS BOLOÑESA 300G AVICSA  
(9872) MACARRONES  
CASEROS BOLOÑESA 450G AVICSA  
(5510) MACARRONES  
BOLOÑESA FAMILIAR 900G AVICSA

# fideuà

(4206) PACK 2U COULANT  
CHOCOLATE 130G AVICSA



# postres





Arte en el Paladar  
**DON BOCARTE**



⌞  
(5249) CROQUETA CARABINEROS  
2 TEXT. GAMBAS FLAMBEADA BOCARTE

(5253) CROQUETA HUEVO FRITO  
CON TRUFA BLANCA Y FOIE  
BOCARTE



⌞  
(5250) CROQUETA SEPIA CANT.  
EN SU TINTA CON ALIOLI  
BOCARTE



⌞  
(5245) CROQUETA BOLETUS  
DE TEMPORADA BOCARTE



⌞  
(5251) CROQUETA  
CARRILLERA ESTOFADA  
BOCARTE



⌞  
(5254) CROQUETA  
JAMÓN IBÉRICO BOCARTE



⌞  
(9239) PULPO A LA GALLEGA  
180G DON BOCARTE



⌞  
(9959) SEPIA ENCEBOLLADA  
(230g) BOCARTE



⌞ (10625) CANELONES  
CASEROS HOSTEL.  
(3x10u) CONG.- MRM



⌞ (2512) RAVIOLI DE FOIE GRAS  
2KG CONG. COLLVERD



⌞  
(9960) SEPIA EN SU TINTA (230G)  
D. BOCARTE



⌞  
(5726) RULO DE RABO DE TORO  
CONG + SALSA - MRM





Chivo de Canillas



« (9627) LINGOTE CABRITO LECHAL LEÑA  
150g - CHIVO DE CANILLAS



« (7562) BURRITO DE POLLO CON  
SALSA GUACAMOLE (7u x 200g)  
- CANELA EN RAMA

(10182) EMPANADILLAS RULO  
DE CABRA (12x115g) - CANELA  
EN RAMA »



« (1729) TACOS CON CARRILLADAS DE  
CERDO Y SALSA SRIRACHA (14x78gr)  
CANELA EN RAMA

(10179) EMPANADILLAS DE ATUN  
(12x115g) - CANELA EN RAMA »



« (1844) TACOS DE ALCACHOFA  
CON JAMON IBERICO (14x78gr)  
CANELA EN RAMA



(8569) BERENJENA RELLENA  
DE POLLO Y EMMENTAL 1,5 kg  
- CANELA EN RAMA »



« (8814) TORTILLA FRESCA  
DE PATATA CON CEBOLLA  
600 GR - CANELA EN RAMA



Empanades  
i burritos

« (5891) EMPANADA  
DE ATÚN 3 kg  
- CANELA EN RAMA



(5975) EMPANADA DE RULO  
DE CABRA 2 kg  
- CANELA EN RAMA



(6963) ROLLITOS  
DE JAMÓN Y QUESO  
(18u) - CANELA EN RAMA





# Pans i torrades



« (6463) CAÑAS PAN  
FEO 500 gr

» (6455) CAÑAS PAN  
FEO 135 gr



» (8036) CAPRICHOS  
PAN NEGROS 400 gr  
- PANADERÍA JESÚS



» (7989) CUCHARITAS DE  
PAN 600 gr (240 u aprox.)



» (8035) CAPRICHOS PAN 400 gr -  
PANADERÍA JESÚS



» (6462) PAN  
SOPLAO 400 gr

Possibilitat de  
personalització

» (6459) CRUJIENTE DE  
ALGAS 600 gr



» (8039) CUCHARITAS NEGRAS DE  
PAN 600 gr (240 u aprox.)



Possibilitat de personalització



« (11055) BURGUER BRIOCHE 80GR  
10/11cm -CONG-- PANADERIA JESUS



» (6468) TOSTADA NATURAL 135 gr  
(6469) TOSTADA NATURAL 500 gr



» (6465) TOSTADAS DE  
CACAO 500 gr



» (6467) TOSTADAS DE PASAS Y  
NUECES 135 gr  
(6466) TOSTADAS DE PASAS Y  
NUECES 500 gr



« (6470) TOSTADA CERO XL "PAN  
CRISTAL XL" 200 gr  
(6471) TOSTADAS CERO XL "PAN  
CRISTAL XL" 1000 gr



» (6458) CRUJIENTE DE AJO NEGRO  
DE LAS PEDROÑERAS 600 gr



» (7713) CRUJIENTE NUETRO  
600G 6x6 especial



# Bases per aperitius



(750) CUENCO DE CENTENO CON CREMA AGRIA 3gr (2 bolsas x 70) - SOHO GOURMET  
140 unitats / caixa

*Pots utilitzar aquestes cassoles cruixents per servir-les amb amanida russa (ref. 10865).*

(749) CUENCO DE CENTENO 3gr (3 bolsas x 50) - SOHO GOURMET  
150 unitats / caixa **VEGÀ**



(752) CUENCO CON CREMA AGRIA YJALAPEÑO (2 bolsas x 55) SOHO GOURMET  
110 unitats / caixa

*Els pots servir amb jalapeño, guacamole i panís torrat. O bé, amb confit d'ànec esmicolat (ref. 9598) i puré de trufa (ref. 2709).*

*Els pots servir amb cigrons (ref. 10512), mermelada de pebrot (ref. 55) i salsa d'all amb herbes (ref. 6222).*

(753) PANI PURI (3 bolsas x 85) SOHO GOURMET  
255 unitats / caixa



(751) CUENCO DE CENTENO CON CHILI SUAVE 3gr (3 bolsas x 50) - SOHO GOURMET  
150 unitats / caixa

*Per a omplir-los pots utilitzar un bon steak tàrtar (ref. 187).*



(754) BASE DE REMOLACHA 4,8cm (6 bolsas x 42) - SOHO GOURMET  
252 unitats / caixa **VEGÀ**

*Ideal per acompanyar amb fals hummus de mongeta i remolatxa (ref. 10513).*



(755) BASE DE ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA 4,5cm (6 bolsas x 45) - SOHO GOURMET  
270 unitats / caixa

*Aquestes bases es poden acompanyar amb burrata (ref. 251) i umami de tomàquet.*



*Pots servir-les amb micuit de foie (ref. 2480) i vinagre balsàmic (6648).*

(756) BASE NEUTRA CON ESCAMAS SAL MARINA (6 bolsas x 45) - SOHO GOURMET  
270 unitats / caixa



*Acompanya-les amb secret de porc a baixa temperatura (ref. 10223) i mahonesa de jalapeño (ref. 6168).*

(757) PATATA CHIP RECTANGULAR 5gr (20 bolsas x 12) - SOHO GOURMET **VEGÀ**  
240 unitats / caixa

(758) BASE DE GARBANZO (6 bolsas x 40) SOHO GOURMET **SENSE GLUTEN**  
240 unitats / caixa

*Les pots servir amb tàrtar de toninya (ref. 188) i maionesa asiàtica (ref. 6179). O bé amb amanida russa de marisc (ref. 185) i gambetes (ref. 213).*



*Serveix-los amb sardina fumada (ref. 2635)*

(759) MINI GOFRE CRUJIENTE DE MANTEQUILLA (6 bolsas x 36) - SOHO GOURMET  
216 unitats / caixa







# Producte italià a taula

## carxofes



« (3811) ALCACHOFA TRIFOLATI  
"ROMANA" CON RABO 2,4 KG - DEMETRA



« (3472) ALCACHOFAS RUSTICHELLI IN  
OGLIO 0,77 KG - DEMETRA

## tomàquet



« (3813) TOMATE SECADO  
AL SOL 0,8 KG "POMODORI SECCHI"  
DEMETRA



(3812) TOMATE POMODORI  
"FRESCHI" SEMIDRY 0,78 KG  
DEMETRA



« (5784) POMODORINI PERLE  
ROSSE "IL BEBE" 0,8 KG - DEMETRA



(234) TOMATE SECO A TIRAS »  
1,5KG - DEMETRA

## ceba



« (6641) CEBOLLA CAMELIZADA  
BOLSA 0,7 KG - DEMETRA

» (3809) CEBOLLAS BUONGUSTO  
EN VINAGRE BALSAMICO IGP  
0,85 KG - DEMETRA



« (231) CEBOLLA ROJA  
CAMELIZADA BOLSA 600GR  
DEMETRA



## bolets



« (245) BOLETUS TROZOS  
EN CREMA DE PORCINI "TROLL"  
700GR - DEMETRA

(3807) FANTASIA DI FUNGHI  
TRIFOLATI 1 KG - DEMETRA





# cremes



» (5785) GRANCREMA TARTUFATA 0,54 KG NEGRA - DEMETRA  
« (1746) GRANCREMA TARTUFATA 0,54 KG BLANCA - DEMETRA



» (8040) SALSA DE PISTACHO 0,53 KG - DEMETRA



(5786) PESTO ALLA GENOVESE 0,54 KG - DEMETRA



« (1293) CREMA DE GORGONZOLA DOP 600GR - DEMETRA



« (1004) CREMA DE PISTACHO (bote) 1 KG - DEMETRA



» (1294) CREMA BON BON 1kg - DEMETRA



# salses i toppings



« (1331) UMAMI 500gr (salsa especiada) WIBERG



» (6631) SALSA TERIYAKI 0,8 KG - DEMETRA



« (247) MEZCLA DE FLORES COMESTIBLES PARA DECORACIÓN 25GR - DEMETRA



« (792) SALSA DE CARNE ESPESA 3KG (cubo) - WIBERG

» TOMATE EN COPOS 170gr WIBERG



# Oli d'oliva



« (4897) ACEITE VIRGEN EXTRA 2L D.O.



» (101) ACEITE VIRGEN EXTRA 5L





Verstegen ofereix una àmplia gamma de productes d'acabat d'alta qualitat per a un enorme ventall de receptes. Des d'espècies simples, barreges temàtiques del món fins a tota classe i formats de salses: grill, holandesa, de iogurt... I a més, gran part d'aquests productes són lliures d'al·lèrgens declarables i aptes per qualsevol mena de dieta.

# Empanats

## Valor diferencial!

Els empanats i pa ratllat de Verstegen aporten un nou sentit dins la gastronomia. Amb l'ajuda del sobre **"Batter & Shake"**, s'aconsegueix una adherència perfecta i un resultat excel·lent per més temps. També hi ha opcions sense gluten i Pure.

## Mètode d'aplicació

Es barreja un sobre de qualsevol sabor amb **0,45L.** d'aigua al Shaker, remoure-ho i empanar. Es pot encolar fins a 5 kg de carn.



⌞ (6210) BATTER & SHAKE [ENCOLANTE CON COCTELERA] 40x80 G



- (6215) PALILLO DE BAMBÚ PISTOLA 180 mm x 250 ud
- (6315) EMPANADO CARIBE 3 KG
- (8209) EMPANADO CRUJIENTE KENTUCKY 2 KG
- (8696) EMPANADO CRUJIENTE CURRY 2 KG
- (6197) EMPANADO AL QUESO GOUDA 3 KG
- (8018) EMPANADO AL AJILLO 2 KG
- (7804) EMPANADO PARA POLLO 2 KG
- (6203) EMPANADO CHIMICHURRI 3 KG
- (6205) EMPANADO TEX-MEX 2,75 KG



- (6206) PAN RALLADO AMARILLO - NARANJA 5,5 KG
- (6208) PAN RALLADO ROJO 5,5 KG
- (6209) PAN RALLADO AMARILLO 5 KG



# World Grill

## Avantatges del World Grill

- ✓ Acabat ràpid i fàcil dosificació.
- ✓ Perfecte per a ús en fred, com vinagretes i maionesa.
- ✓ Es pot utilitzar en qualsevol producte; carn, peix, arrossos o guisats.
- ✓ No és necessari afegir cap tipus d'oli per a l'elaboració.
- ✓ No es perd cap propietat de la carn gràcies a la innovadora encapsulació de la sal.

## Mesures recomanades

Entre un **6% i un 8%** de la quantitat total del producte **(60-80 gr per kg)**, a gust del consumidor. Es pot reforçar la intensitat del sabor afegint qualsevol espècie.

## Aplicacions de producte

**Maioneses:** 1kg de maionesa + 80 gr de WG

**Mantegues:** 1kg de mantega + 80 gr de WG

**Vinagretes:** 50gr de vinagre + 120gr d'oli + 30 gr de WG

**Sopes:** Afegir unes poques gotes de WG a la preparació



Format: **Ampolla de 2,5L.**  
Requereix conservació en fred.



- (6168) WG MEXICAN MADNESS Pure · 2,5L · "Jalapeño Ahumado"
- (6169) WG SMKEY BBQ Pure SP · 2,5L · "Auténtica Barbacoa"
- (6170) WG JAPANESE FLOWER · "Soja, Anís y Rábano Picante"
- (6173) WG PERSIAN MARKET Pure · 2,5L · "Pincho Moruno"
- (6175) WG SPANISH HARBOUR Pure · 2,5L · EE · "Ajillo Español"
- (6176) WG HONEY MUSTARD " 2,5L · "Miel, Mostaza y Guindilla"
- (6177) WG ARGENTINIAN FIRE Pure · 2,5L · EE · "Pimientas"
- (6178) WG FRENCH GARDEN Pure · 2,5L · "Provenzal y Mantequilla"
- (6182) WG CIELO ROSSO PURE · 2,5L · "Tomate, Albahaca, Orégano, Ajo"
- (6180) WG PIRI PIRI Pure · 2,5L · "Pimientas y Ajo. Picante"
- (6181) WG GREEK PASSION Pure · 2,5L · "Sabor Gyros Griego"
- (6179) WG INDIAN MYSTERY Pure · 2,5L · "Curry"
- (6228) WG INDONESIAN Pure · 2,5L · "Sabor Teriyaki"

- ⌞ (997) WG KOREAN · "Ajo, Jengibre, Chile, Kimchi y Sésamo"
- ⌞ (998) WG PESTO 2,5 L "Albahaca, Ajo y Queso Parmesano"





# Salses i microsalses

Les salses finals de Verstegen són ideals per complementar qualsevol tipus d'elaboració, amb origen en **ingredients naturals**.

## Salses

**Format:** ampolla de **0,875 L**.

**Dosis:** al gust

**Conservació:** en fred

- (8638) SALSA MOSTAZA Y MIEL 875 ml  
(6193) SALSA A LA PIMIENTA 875 ml  
(6194) SALSA HOLANDESA 875 ml  
(6196) SALSA PULLED PORK Pure 875 ml



## Formats grans



⬆ (10732) +SALSA DE YOGHURT Y AJO · 2'7 L



## Microsalses

Format individual de **80 ml**, ideal per a botigues.

- (6233) MICRO SALSA A LA PIMIENTA 6x80 gr  
(6229) MICRO SALSA BARBACOA AHUMADA 6x80 ml  
(6231) MICRO SALSA DE CHAMPIÑÓN 6x80 gr  
(6230) MICRO SALSA DE MIEL Y MOSTAZA 6x80 ml  
(6234) MICRO SALSA STILTON (QUESO AZUL) 6x80 gr



## Salses sense sucre

Salses sense al·lèrgens i sense sucres afegits o edulcorants, mantenint **100% la potència del sabor**.

- (7411) SALSA KETCHUP SIN AZÚCAR 875 ml



## Salses tallables

Són salses que es mantenen en estat sòlid mentre estan emmagatzemades en fred o mentre es manipulen. Són ideals per utilitzar-les en farcits de carn. Quan s'escalfen (al forn, microones, a la paella...) es desfan i canvien a estat líquid.

- (6311) SALSA DE CHAMPIÑÓN CORTABLE 6x250 ml  
(6312) SALSA CHIMICHURRI CORTABLE 6x250 ml  
(6313) SALSA PIMIENTA CORTABLE 6x250 ml



Enjoy great taste



# Spice Oil



## Marinades amb base d'oli sense macerar

Els Spice Oil són el mateix concepte que els World Grill, però amb un format de **875 ml**, ideal per a la rotació de producte i tenir disponibles diversos sabors temàtics.

### Mesures recomanades

El format del producte és de 0,87L, amb una dosificació entre un **5% i 8% de quantitat total del producte (50-80 gr per kg)**, a gust del consumidor.

La mesura recomanada per a la utilització de plats al wok és d'un 8% d'Spice Oil sobre el total de producte a preparar.



Només saboritzants naturals

Lliure de MSG (Glutamato)

20% reduïts en sal

Lliure dels 14 al·lèrgens declarables



- (6221) SO CURRY GINGER Pure 870 ml - Curry y Gengibre ASIÁTICA
- (6222) SO GREEN HERBS GARLIC Pure 870 ml "Hierbas y Ajo HISPANO - FRANCESA"
- (6223) SO ROASTED GARLIC HUACATAY 870 ml "Huacatay, Ajos Asados PERUANA"
- (6225) SO SMOKED PAPRIKA JALAPEÑO Pure 870 ml "Jalapeño Ahumado; Tex- Mex"
- (6213) BOND VERO · BINDING LIGANTE Pure · 1 kg (Para Carne 30-50 grs x kg)
- (6212) CONSERVADOR DE COLOR LÍQUIDO · 2,5 L SIN GLUTEN



# Espècies

La majoria d'espècies i barreges van associades a determinats sabors culturals. Aquestes espècies també es poden utilitzar per a macerar de forma tradicional. La dosi pot variar al gust, normalment entre **15 i 30 gr/kg**.



- (6114) CURCUMA MOLIDA Pure 525 G
- (6116) CANELA EN RAMA Pure 150 G
- (8434) NUEZ MOSCADA ENTERA Pure 550 G
- (6122) NUEZ MOSCADA MOLIDA Pure 500 G
- (6128) PIMIENTA BLANCA MOLIDA Pure 500 G
- (6129) PIMIENTA BLANCA EN GRANO Pure 660 G
- (6142) ESPECIAS PARA POLLO CON SAL 870 G
- (6150) SPICEMIX DEL MONDO CHIMICHURRI Pure 500 G
- (6106) SAL AHUMADA PIRAMIDAL DANESA Pure 280 G
- (6160) SAZONADOR PATATAS 1 UD X 1000 G



## Verstegen Pure

Aquestes espècies tenen la certificació **Pure**, sense al·lèrgens i pensades per a una gastronomia saludable sense renunciar a un sabor potent i destacable.

La línia Pure és **sense fosfats**, **sense MSG** (un potenciador de sabor que pot arribar a provocar al·lèrgies) i és **baix en sal**, aconseguint un 20% menys de sal en el producte final.



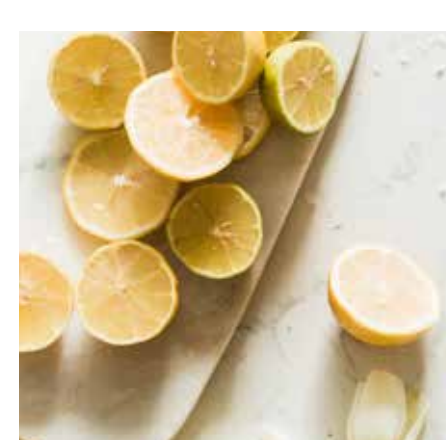
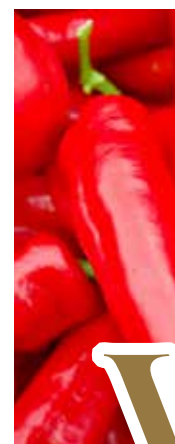
Enjoy great taste



“

Vegetals, un deure dins  
la nostra dieta

”



# VEGETALS

AVICSA  
SABORS SELECTES





# Biohamburgueses



« (7514) BIO HAMBURGUESA TOFU I ESPINACS  
2x160g - CASA AMELLA



« (7848) HAMBURGUESA QUINOA I CARABASSA  
2x160g - CASA AMELLA



(7517) BIO HAMBURGUESA TOFU I  
BOLETS 2x160g - CASA AMELLA »



# Espàrrecs



« (8755) ESPÀRREGO 9/12  
370-MÉJICO- D.O.NAVARRA  
- LA CATEDRAL



« (8754) ESPÀRREGO 9/12  
580 -RIOJA- D.O.NAVARRA  
- LA CATEDRAL



» (8750) ESPÀRREGOS 6/8  
ERGO630 D.O. NAVARRA  
- LA CATEDRAL



» (8752) YEMAS 10/12  
B-370 D.O. NAVARRA  
- LA CATEDRAL

(8757) ESPÀRREGO 8/12 LATA  
AL-370 D.O. NAVARRA  
LA CATEDRAL



» (8756) ESPÀRREGOS 5 Fru.  
LATA AL-370 D.O.NAVARRA  
- LA CATEDRAL





# Pebrots

(1778) ESPARRAGO CONF. PARRILLA EXTRA »  
GRUESO 525 GR (5 uni) - LA CATEDRAL



# Piparres



« (8762) GUINDILLAS  
"PIPARRAS" ERGO-360  
LA CATEDRAL

» (10672) GUINDILLA  
"PIPARRAS" G-1966 HORECA  
LA CATEDRAL



# Carxofes



« (11067) PIMIENTO PIQUILLO  
ART. CL-212 D.O.LODOSA  
LA CATEDRAL

(10884) PIMIENTO PIQUILLO »  
ART. 14/18 ER-260 D.O.LODOSA  
LA CATEDRAL



» (8976) CORAZONES ALCACHOFA  
10/12 ERGO-360 IGP TUDELA  
LA CATEDRAL



« (8764) CORAZONES ALCACHOFA  
16/20 ERGO-360 IGP TUDELA  
LA CATEDRAL



« (8761) PIMIENTO DEL PIQ.  
CONFITADO 12/16 LATA  
- AL-140 - LA CATEDRAL

(1779) PIMIENTO PIQUILLO CONFITADO »  
AO 500GR (36/48 uni) - LA CATEDRAL



# Favetes

(10560) HABITAS BABY ACEITE  
B250 - LA CATEDRAL



(8766) HABITAS BABY ACEITE  
ERGO-360 - LA CATEDRAL



» (8765) HABITAS  
BABY ACEITE CILIN.  
1/2 KG - LA CATEDRAL





# Tomàquet



(8768) TOMATE PELADO ENTERO  
NATURAL 6/10 ERGO-630 - LA  
CATEDRAL



(8769) TOMATE ENTERO PELADO  
EN ACEITE 6/10 ERGO-360 - LA  
CATEDRAL



(8770) TOMATE NATURAL  
TRITURADO ERGO-360  
- LA CATEDRAL



# Fongs silvestres



(8771) HONGOS EN ACEITE  
TC-314 - LA CATEDRAL



(8773) HONGOS EN  
ACEITE ERGO-360  
- LA CATEDRAL



# Llegums



(8777) GARBANZOS  
CON CALLOS ERGO-360  
- LA CATEDRAL



(8776) FABADA CON  
COMPANGO ERGO-360  
LA CATEDRAL



(8774) POCHAS AL NATURAL  
ERGO-630 - LA CATEDRAL



(10515) LENTEJA PARDINA  
ERGO-630 - LA CATEDRAL



(10513) ALUBIA PLANCHETA  
ERGO-630 - LA CATEDRAL



(10512) GARBANZO  
PEDROSILLANDO ERGO-630  
LA CATEDRAL



(10514) JUDIÓN DE  
LA GRANJA ERGO-630  
LA CATEDRAL



(10673) GARBANZO LECHOSO  
AL NATURAL RO-2650 HORECA  
LA CATEDRAL



(10674) ALUBIA PLANCHETA AL  
NATURAL RO-2650 HORECA  
LA CATEDRAL



(10675) JUDIÓN DE LA GRANJA  
AL NATURAL RO-2650 HORECA  
LA CATEDRAL



# Cremes i verdures



⤴  
(8779) CREMA  
DE VERDURAS ERGO-630  
LA CATEDRAL



⤴  
(8780) CREMA DE CALABAZA  
ERGO-630 - LA CATEDRAL



⤴  
(8781) CREMA DE ESPÁRRAGOS  
ERGO-630 LA CATEDRAL



⤵  
(8977) PUERRO 8/13  
ERGO-360 IGP TUDELA  
LA CATEDRAL

# Mermelada



⤵  
(8974) MERMELADA  
DE ESPÁRRAGO ER-160  
LA CATEDRAL

(8973) MERMELADA DE  
PIQUILLO ER-160 - LA CATEDRAL ⤵



⤵ (775) ESPARRAGO 9/12 370 FRUTOS  
D.O. NAVARRA - VIUDA DE CAYO  
6 unitats / caixa

(774) ESPARRAGO MENDAVIA PRIMERA ⤵  
6/10 370 GRUESOS - VIUDA DE CAYO  
24 unitats / caixa



⤵ (780) ALEGRÍAS RIOJANAS LITO  
LATA 1/8 - VIUDA DE CAYO  
24 unitats / caixa



⤵ (778) PIMIENTO PIQUILLO ARTESANO  
B-314 -D.O. LODOSA - VIUDA DE CAYO  
12 unitats / caixa



(777) YEMAS ESPARRAGO MENDAVIA ⤵  
PRIMERA 314 MEDIAS - VIUDA DE CAYO  
24 unitats / caixa





« (779) PIMIENTO ENTERO  
PRIMERA B-250 - VIUDA DE CAYO  
12 unitats / caixa



(782) MITADES ALCACHOFA B-370  
I.G.P. TUDELA - VIUDA DE CAYO »  
12 unitats / caixa



« (783) TOMATE PELADO ENTERO  
NATURAL F-720 - VIUDA DE CAYO  
12 unitats / caixa



(784) MELOCOTÓN MITADES  
FB-720 - VIUDA DE CAYO »  
6 unitats / caixa

# Arròs

# ARROZ SIVARIS



## KRAFT 1KG

*Innovador, original i fàcilment emmagatzemable. És ideal per a venda en botiga, ja que el seu envàs és atractiu, amb una finestra transparent per a poder veure la matèria primera de l'interior.*



## HORECA 5KG

*Especialment dissenyat per al sector HORECA. De molt fàcil i pràctic emmagatzematge i ús a la cuina, estalviant temps de manipulació al professional.*



## « ALBUFERA

(10043) ARROZ  
ALBUFERA 5KG - SIVARIS



Aquest arròs és ideal per a **paelles i arrossos secs**. En cru, és **més gran i llustrós**. Un **substitut ideal del bomba**, amb un gra que **resisteix la sobrecoccia** i és **més econòmic**.

« (1616) ARROZ REGINA 5KG - SIVARIS  
Preu: 17,87 € / u





## « CARNAROLI

(10045) ARROZ  
CARNAROLI 5KG - SIVARIS



## « KOSHIHIKARI

(10048) ARROZ  
KOSHIHIKARI 5KG - SIVARIS



## JAZMÍN

« (10047) ARROZ  
JAZMIN 5KG - SIVARIS

(11024) CALDO MARISCO  
CONCENTRADO 3L - SIVARIS »



## Espàrrecs

« (9809) ESPARRAGO 5/9  
EXTRA 580 16cm - SACESA



## Llegums

**Sacesa**  
SELECCIÓN



«  
(9806) ALUBIA BLANCA LARGA  
EXTRA 720 - SACESA



«  
(9812) ALUBIA BLANCA  
LARGA EXTRA 370 - SACESA



«  
(9877) ALUBIA BLANCA EXTRA  
LATA 3KG - SACESA



«  
(9807) GARBANZO PEDROSILLANO  
EXTRA 720 - SACESA



«  
(9813) GARBANZO  
EXTRA 370 - SACESA



«  
(9878) GARBANZO EXTRA LATA  
3KG - SACESA

«  
(9808) LENTEJA PARDINA  
EXTRA 720 - SACESA



»  
(9814) LENTEJA  
EXTRA 370 - SACESA





# Pebrots

(9892) PIMIENTO PIQUILLO >>  
EXTRA 370 - SACESA



# Bolets

(9269) BARREJA BOLETS >>  
SILVESTRES 370  
TARRO - BONTAST



<< (5274) MEZCLA DE SETAS  
SILVESTRE -NACIONAL- CONG.



<< (5626) BOLETUS EDULIS  
ENTERO 4/9 CONG. -NACIONAL-

(5275) BOLETUS EDULIS >>  
DADO SILVESTRE CONG  
- NACIONAL-



<< (5437) ESPARRAGO VERDE GRUESO  
16/20 MM BOLSA 1KG CONG.

# Olives

**Olivias**  
LO MEJOR DEL MEDITERRANEO

*Agradable en boca, amb una combinació d'espècies mediterrànies variades i de sabors diversos.*

**Olivias by Tast són olives i altres adobats de producte local, buscant alternatives innovadores quant a varietats, amanits, formes i representació. Tenint com a punt de partida la recol·lecció i les diferents mides, aporten diversos matisos en sabor, representant en tot moment els seus orígens de la zona Mediterrània.**



>> (9322) ACEITUNA GORDAL  
C/H MEDITER. LATA 4,25KG  
PREMIUM OLIVIAS

(9324) ACEITUNA GORDAL >>  
S/H JALAPEÑA LATA  
4,25 KG OLIVIAS

*Olives mediterrànies combinades amb "jalapeños", herbes variades, pebrot vermell i oli d'oliva, amb un toc suau picant.*



(9323) ACEITUNA >>  
GORDAL S/H VERDE LATA  
4,25 KG OLIVIAS

*Olives verdes naturals de textura fina i elaborades amb llimona i oli d'oliva verge extra.*



<< (9326) ACEITUNA GORDAL S/H  
CACHONDITA PICANTE LATA  
4,25KG PREMIUM OLIVIAS



*Oliva de varietat gordal, elaborada mitjançant una recepta antiga amb ceba, pebrot vermell, "guindilla" i oli d'oliva verge extra. Aporta un toc picant subtil i és agradable i fina en boca.*

# Espàrrsecs verds





» (9325) ACEITUNA C/H  
KALAMATA ALIÑADA LATA  
4,25KG PREMIUM OLIVIAS

*Varietat originària de Grècia, considerada com una de les millors del món. Està elaborada amb espècies, herbes, all i oli d'oliva verge extra.*



» (10637) ACEITUNA MIX  
TRICOLOR LATA 4,25 KG  
OLIVIAS

*Mix de tres varietats amb diferent sabor i textura. Cada varietat ha estat realçada amb un toc especial d'oli d'oliva verge extra, que potencia les característiques de cadascuna.*



» (10638) ACEITUNA MINI MIX  
LATA 4,25KG OLIVIAS

*Barreja d'olives de quatre varietats com Manzanilla, Cacereña, Cobrançosa i Verdial, amb os i elaborades amb oli d'oliva verge extra de sabor mediterrani.*



» (10639) ACEITUNA LOLITAS  
LATA 4,25 KG OLIVIAS

*Selecció d'olives de la varietat Verdial, amanides amb pebrot, all, orenga i oli d'oliva verge extra, obtenint així un sabor amb toc dolç i agradable en boca.*



» (11019) ACEITUNA  
PIAMONTE LATA  
4,25KG OLIVIAS

*Olives de la varietat Gordal sense os, amb un toc de tòfona blanca del Piamonte. De sabor suau i elaborades també amb oli d'oliva verge extra.*



» (1240) ACEITUNA CACHONDITAS  
PICANTES 320GR OLIVIAS



» (1241) ACEITUNA D/H MEDITERRANEA  
320GR OLIVIAS



» (1242) ACEITUNA KALAMATA  
320GR OLIVIAS

Si vols conèixer  
bé totes les varietats  
d'aquestes olives,  
consulta la nostra revista!

Escaneja el QR!





“  
Un bon dinar sense  
postres és com un bon vestit  
sense corbata  
”



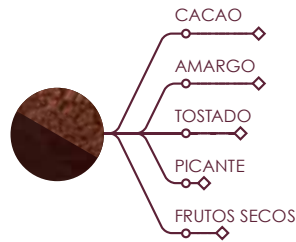
# POSTRES I DOLÇOS

AVICSA  
SABORS SELECTES





# Cobertures



(10950) CACAO EN POLVO  
1KG ROUGE ULTIME - BARRY



100% cacao



EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™



(7464) COBERTURA  
NEGRA 70% 2,5KG - CALLEBAUT

Fluïdesa:



(7467) COBERTURA  
BLANCA 2,5KG - CALLEBAUT

Fluïdesa:



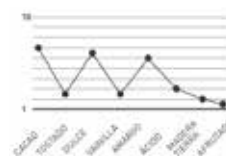
(7465) COBERTURA  
NEGRA 50% 2,5KG - CALLEBAUT

Fluïdesa:



(7470) COBERTURA  
LECHE 1KG - CALLEBAUT

Fluïdesa:



(10952) COBERTURA CHOCO-  
LATE NEGRO 1,5KG TOBADO  
64,5% - CHOCOVIC

Fluïdesa:



# Pastissos



(8441) TARTA DE QUESO CREMOSA  
REDONDA 1,6 KG CANELA EN RAMA



« (1895) TARTA QUESO MANCHEGO  
OVEJA 1'55KG CONG.  
CANELA EN RAMA

(5894) TARTA DE QUESO »  
3KG - CANELA EN RAMA



« (1545) TARTA QUESO COULANT (liquida)  
1'85KG CONG. - CANELA EN RAMA

(6964) BIZCOCHO NARANJA »  
-CHOCOLATE 1,3KG REDONDO  
CANELA EN RAMA



« (7148) BIZCOCHO ZANAHORIA  
REDONDO -CONG- 1,3 KG -  
CANELA EN RAMA

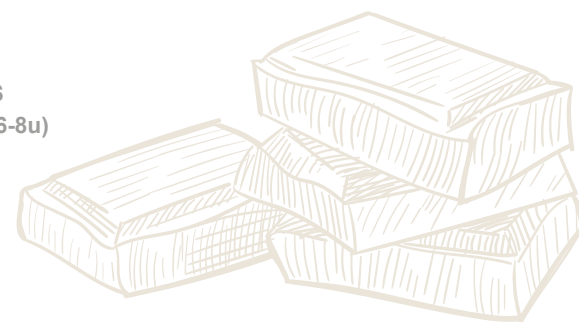




» (184) TARTA 3 LECHE 2'5 KG  
CONG. - CANELA EN RAMA



« (290) TORRIJAS CASERAS  
CONG. BANDEJA 1,1 KG (6-8u)  
CANELA EN RAMA



SANTA TERESA



« (1390) MEMBRILLO  
PRECORTADO 310G  
SANTA TERESA

« (2407) MEMBRILLO  
SANTA TERESA 2,9 KG

» (1391) CAPRICHOS DE MEMBRILLO  
(12ud) - SANTA TERESA



Rafa Gorrotxategi, **pastisseria i confiteria artesana** d'alta qualitat del País Basc. La tradició, el saber fer i **les millors matèries primeres** s'uneixen per donar com a resultat unes postres deliciosos i **100% fets a mà**.

Gateau Basque, pastís tradicional del País Basc, de **base cruixent i amb sucre de gra, de canya**. Aquest pastís està ple d'una **crema de xocolata** exquisida i molt distintiva. Es pot servir a temperatura ambient, però **un punt calent és ideal**.



» (1073) GATEAU BASQUE CHOCOLATE 920gr  
CONG. RAFA GORROTXATEGI



« (1072) TARTA MANZANA ASADA CON RELLENO  
CREMA ALMENDRAS 860gr CONG.  
RAFA GORROTXATEGI

Aquest pastís de poma no està fet amb pasta de full, sinó **amb pasta brisa**. Per aquesta raó dura més temps a la nevera i **elimina la minva**. Destaca per la poma, **entre dolça i àcida**, i la seva **melmelada subtil**. Aguanta un toc de **for**n, **microones** i també es pot servir **freda i temperada**.

'tejas'



« (1095) TEJAS CHOCOLATE NEGRO  
NARANJA 150G RAFA GORROTXATEGI  
16 'tejas' per paquet



Aquestes 'tejas' estan fetes amb farina d'arròs i són **SENSE GLUTEN**. És considerada **"La millor 'teja' del mercat"**.

» (NVA620) TEJAS TOLOSA  
ALMENDRA CARAMEL. 150G  
RAFA GORROTXATEGI  
22 'tejas' per paquet



« (NVA650) TEJAS TOLOSA  
ALMENDRA CARAMEL. 75G  
RAFA GORROTXATEGI  
11 'tejas' per paquet





# Xiuxos



**Un dolç amb molta tradició i història arriba a les teves mans, el xiu.**

*D'origen a les terres de Girona, s'elaboren amb productes de KM0, amb llet del Baix Empordà, ous del Pla de l'Estany i farina de Girona.*

*S'elabora manualment a l'obrador de **Can Castelló**, on l'estirat de la pasta, el farcit i l'enroïllat del producte es fa a mà.*

*La seva fermentació és lenta amb humitat i calor controlada, que fan que la **presència i el sabor** d'aquests xiuxos siguin reconeguts arreu.*

*N'hi ha de diferents varietats, i aquí te'ls presentem amb el farcit de **crema, poma, cabell d'àngel, xocolata, cheesecake i turró tou d'Agramunt**.*

(10622) XUIXO DE CREMA  
50G CAN CASTELLÓ

(10836) XUIXO CHEESECAKE 50G  
CONG. CAN CASTELLÓ

(11027) XUIXO DE XOCOLATA  
50G CONG. CAN CASTELLÓ

**Regeneració del producte:** Introduir al forn a 220°C entre 2 o 3 minuts aprox. arrebossar amb sucre.



(10624) XUIXO DE CABELL  
D'ANGEL 50G CAN CASTELLÓ

(11026) XUIXO DE TURRO TOU  
D'AGRAMUNT 50G CONG. CAN CASTELLÓ

(10623) XUIXO DE POMA  
50G CAN CASTELLÓ

(999) XUIXO DE FESTUC  
60G CONG. CAN CASTELLO



# Gelats



**Un producte artesà, versàtil i personalitzable per a tot tipus de restauració.**

**Cubetes de 2,5 l.**



- (4109) SORBETE DE MANGO - ANGELO
- (4124) SORBETE DE MOJITO - ANGELO
- (4121) SORBETE DE GIN TONIC - ANGELO
- (4108) SORBETE MANDARINA - ANGELO
- (4107) SORBETE DE LIMÓN - ANGELO
- (4074) CREMA DE AVELLANA - ANGELO
- (4114) CREMA DE BAILEYS - ANGELO
- (4082) CREMA DE COCO - ANGELO
- (8316) CREMA DE FOIE - ANGELO
- (4085) CREMA DE FRESA - ANGELO
- (4087) CREMA DE LECHE MERENGADA - ANGELO
- (5010) CREMA DE RECUIT D'ULLASTRET - ANGELO
- (4128) CREMA O SORBETE DE ROMERO - ANGELO
- (4915) CREMA RATAFIA NUECES - ANGELO
- (4099) CREMA DE YOGUR - ANGELO
- (5394) CREMA DE PISTACHO - ANGELO
- (4098) CREMA DE VAINILLA ANTIGUA - ANGELO
- (8170) CREMA VAINILLA NUECES DE MACADAMIA CARAMELIZADA - ANGELO
- (4088) CREMA DE MASCARPONE HIGOS - ANGELO
- (4079) CREMA DE CHOCOLATE 70% - ANGELO



**Tarrines de 100 ml**

- (9339) HELADO MANDARINA 100 ML.
- (9338) HELADO MANGO 100 ML.
- (9336) HELADO VAINILLA 100 ML.
- (9337) HELADO CHOCOLATE 100 ML.
- (9373) HELADO MOJITO 100 ML. (sorbete)
- (9374) HELADO DE STRACCIATELA 100 ML. (Crema)
- (9375) HELADO LIMON 100 ML. (Sorbete)
- (9372) HELADO MASCARPONE - HIGOS 100 ML. (Crema)
- (10104) HELADO DE COCO VEGANO 100 ML. (Crema)
- (10105) HELADO TURRÓN ALMENDRADO 100 ML. (Crema)

**Tarrines de 500 ml**



- (10779) HELADO CHOCOLATE 70% 500 ML
- (10780) HELADO MASCARPONE CON HIGOS 500 ML
- (10781) HELADO VAINILLA ANTIGUA 500 ML
- (10782) HELADO PASTEL DE QUESO 500 ML
- (10783) HELADO DE MANGO CON COULIS DE GRIEDOS 500 ML
- (10784) HELADO CAFE CAPUCCINO 500 ML
- (1175) HELADO VAINILLA CON COOKIES DE CHOCOLATE 500ml (Crema) ANGELO





GLUTTONS

Postres sofisticats i gourmet per a la restauració. De la mà dels experts en pastisseria, la Berta i l'Òscar, t'apropem a la teva cuina aquestes noves propostes en postres.



« (158) BOLA CHOCOLATE ESTILO FERRERO INDIV. (75gr) - GLUTTONS  
11 unitats/caixa



(135) CHEESECAKE CON MARACUYA »  
INDIVIDUAL (90gr) - GLUTTONS  
9 unitats/caixa



« (138) LINGOTE TIRAMISU IND. (110gr) - GLUTTONS  
*Producte d'encàrrec*  
10 unitats/caixa



(137) LINGOTE CARROT CAKE IND. (105gr) GLUTTONS  
*Producte d'encàrrec*  
10 unitats/caixa »



« (325) COULANT VEGÀ DE XOCOLATA (105gr) GLUTTONS  
18 unitats/caixa



(310) TUB XOCO I SAL »  
GLUTTONS  
8 unitats/caixa



« (872) GIANT COOKIE (18 x 60gr) GLUTTONS  
18 unitats/caixa

linçots i planxes



(140) PLANCHA RED VELVET (1,05kg) - GLUTTONS  
2 unitats/caixa

(139) PLANCHA TIRAMISU (1,05kg) - GLUTTONS  
2 unitats/caixa



(237) PASTEL CHOCOLATE 100% (390gr) 2-3 pax - GLUTTONS  
*Producte d'encàrrec*



(236) PASTEL CARROT CAKE (400gr) 2-3 pax - GLUTTONS  
*Producte d'encàrrec*



(235) PASTEL RED VELVET (400gr) 2-3 pax - GLUTTONS

gots menú



(149) VASO LEMON PIE MENU (100gr) - GLUTTONS  
9 unitats/caixa



(150) VASO TEXTURAS DE CHOCOLATE MENU (90gr) GLUTTONS  
9 unitats/caixa



(147) VASO TIRAMISU MENU (82gr) - GLUTTONS  
9 unitats/caixa



(148) VASO MANDARINA VEGANO MENÚ (75gr) GLUTTONS  
9 unitats/caixa

gots carta



(146) VASO TIRAMISÚ CARTA (145gr) - GLUTTONS  
9 unitats/caixa



(141) VASO LEMON PIE CARTA (140gr) GLUTTONS  
9 unitats/caixa

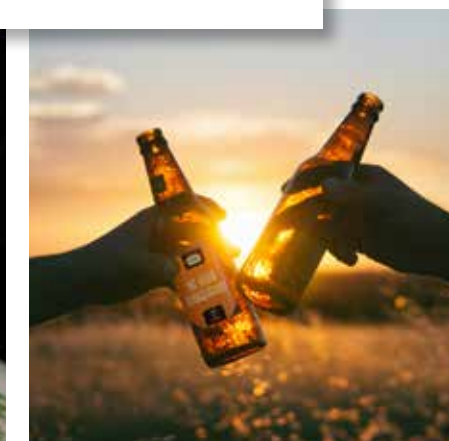




“

Història, verema i canvi  
en una bona ampolla de vi

”



CELLER

AVICSA  
SABORS SELECTES







*El Celler Josep Vicens ofereix varietats autòctones i ben adaptades com la Garnatxa blanca, Macabeu o Garnatxa negra, així com altres foranes com el Syrah. El celler fou el primer en importar aquesta última varietat a la Terra Alta.*

**Varietat:** 100% garnatxa blanca  
**Criança:** No  
**Edat de la vinya:** 35 anys

Vi ecològic d'una varietat rústica i molt arrelada a la Terra Alta, amb tocs càlids i una gran delicadesa. Destaca per la seva frescor.

**Varietat:** 100% macabeu  
**Criança:** 4 mesos amb les seves lles  
**Edat de la vinya:** 58 anys

Vi ecològic de color clar i d'aroma i expressió de fruites blanques fresques. És intens, afruitat i fresc i aporta un sabor llarg i agradable.

**Varietat:** 100% garnatxa blanca  
**Criança:** No  
**Edat de la vinya:** 50 anys

Ecològic, de color rosa pàl·lid molt atractiu, aquest vi aporta un aroma molt expressiu. Es denota per una barreja de fruits vermells, és lleuger i fresc.

**Varietat:** 70% garnatxa negra, 30% carinyena  
**Criança:** No  
**Edat de la vinya:** 50 anys

Vi ecològic de color vermell cirera molt intens, i amb mostres de fruits vermells ben madurats. És afruitat i equilibrat, molt fi i de consum jove.

**Varietat:** 100% syrah  
**Criança:** 15 mesos en bótes mixtes  
**Edat de la vinya:** 28 anys

D'un color cirera molt intens, aquest vi és potent i equilibrat i es caracteritza pels seus aromes de coco, cacau i una bona expressió de fruita negra.



⌞  
(8294) VI GARNATXA BLANCA  
D.O. TERRA ALTA  
- VINYES DEL GRAU



⌞  
(8291) VI MACABEU  
D.O. TERRA ALTA  
- VINYES DEL GRAU



⌞  
(8293) VI ROSAT  
D.O. TERRA ALTA  
- VINYES DEL GRAU



⌞  
(8292) VI NEGRE  
D.O. TERRA ALTA  
- VINYES DEL GRAU



⌞  
(8295) VI SYRAH  
CRIANÇA D.O. TERRA ALTA  
- VINYES DEL GRAU



⌞  
(8297) VI NEGRE  
MON IAIO SISCO  
HOMENATGE  
D.O. TERRA ALTA

**Varietat:** 100% carinyena  
**Criança:** 15 mesos en bótes mixtes  
**Edat de la vinya:** 80 anys  
Vi de color cirera, dens en copa i d'una intensitat aromàtica remarcable. Amb fruits vermells i fruita de vinya, es caracteritza per una frescor agradable i una gran personalitat.



⌞  
(9256) VI BLANC  
MA IAIA CINTA  
HOMENATGE  
D.O. TERRA ALTA

**Varietat:** 100% macabeu  
**Criança:** Batonnage 6 mesos en lles.  
**Edat de la vinya:** 55 anys  
Vi ecològic de vinyes velles, fresc i amb caràcter. Aporta riquesa gustativa, amb notes cítriques i salines i una tímida nota de fusta. A nivell olfactiu, té notes de mel de taronger, pera blanca i oliva arbequina.



⌞  
(8296) VI BLANC  
MA IAIA CINTA  
ORIGEN  
D.O. TERRA ALTA

**Varietat:** 100% garnatxa blanca  
**Criança:** Batonnage 5 mesos en lles.  
**Edat de la vinya:** 80 anys  
Ecològic, de color groc pàl·lid, és un vi lleuger amb aromes de flors i un toc de mel de taronger. Ofereix una delicadesa i frescor també remarcables.



⌞  
(8867) VI NEGRE  
IAIO SISCO  
ORIGEN  
D.O. TERRA ALTA

**Varietat:** 70% garnatxa i 30% carinyena  
**Criança:** 6 mesos en barrica.  
**Edat de la vinya:** 80 anys  
Vi negre que juga a la perfecció entre la potència i el perfum. Cireres negres, vainilla i presència fosca i important, plena de matisos balsàmics en l'aroma. De sabor a fruita, mores i nabius.



⌞  
(8298) VI  
"LO NATURAL  
DE VICENS"  
D.O. TERRA ALTA

**Varietat:** 100% macabeu  
**Criança:** No  
**Edat de la vinya:** 55 anys  
Vi blanc amb un perfil molt natural, d'un color força pàl·lid, en nas amb tocs de sabors afruitats i cítrics. D'entrada intensa en boca i amb bona acidesa.



⌞  
(9431) VI BLANC ECOLOGIC  
BAG IN BOX - XEIC!

⌞  
(9432) VI NEGRE ECOLOGIC  
BAG IN BOX 3L - XEIC!





DEHESA  
DE LUNA  
FINCA RESERVA DE  
BIODIVERSIDAD

# Vins *premium* enmig de la *natura*

Presentem una nova línia de vins premium, de varietats autòctones i elaborats en una finca Reserva de Biodiversitat. Les vinyes de **Dehesa de Luna** apliquen mesures que equilibren tots els recursos d'aigua i energia renovable per convertir-se en una bodega sostenible, amb cultiu ecològic i elaboració de vins enmig de la natura és verge.

Refrescant i jove, aromàtic i molt fresc. De tons clars, és un vi ecològic que neix aportant tots els valors naturals de la terra i de la Reserva de Biodiversitat.



(8954) LUNA LUNERA  
SAUVIGNON BLANC  
- DEHESA DE LUNA



(732) VINO CHARDONNAY  
GRIMAU

**Varietat:** Chardonnay

**Criança:** 12 mesos en ampolla

**DO:** Penedès

Vi amb matisos de sabor a poma i fruita tropical com mango i pinya. Gastronòmicament, aquest vi és una bona opció per servir amb pasta, peix i alguns formatges.



GRIMAU

*Grimau es localitza a la Finca de Masia Torreblanca, en un indret de paisatges espectaculars, a l'Alt Penedès. El territori es caracteritza per un microclima que preserva les condicions ideals per als seus vins i caves, amb un total de 22 hectàrees de vinyes plantades i amb varietats com Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Chardonnay i Xarel·lo, entre d'altres.*



(2514) VINO RUBICUNDUS  
GRIMAU 6U.



**Varietat:** Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i Merlot

**Criança:** 12 mesos en ampolla

**DO:** Penedès

Vi suau però intens, amb notes de fruits del bosc i canyella, ben equilibrat. La seva criança és en bótes de roure i el seu gust en boca és ampli, llarg i persistent. En gastronomia, es tracta d'un vi recomanat per maridar amb plats de carn i arrossos de muntanya.



(733) VINO BLANC  
DE BLANCS GRIMAU

**Varietat:** Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay

**Criança:** No

**DO:** Penedès

Vi és elegant, amb notes afruitades i té una fina estructura àcida i amb una gran personalitat, ideal per servir amb plats lleugers com arrossos, mariscos i peixos.







(905) CAVA BRUT NATURE  
TRENCADÍS GRIMAU

**Varietat:** Xarel·lo, Macabeu,  
Parellada i Chardonnay  
**Criança:** 24 mesos  
**Anyada:** 2017  
**DO:** Cava

És un cava suau i saborós,  
amb un potent cos i  
consistència. La seva llarga  
criança li aporta una gran  
distinció, és aromàtic i  
també barreja notes de sabor  
torrades. Es tracta d'un cava  
indicat tant com aperitiu com  
per acompanyar mariscos o  
carns lleugeres.



(124) CAVA BRUT NATURE  
ROSAT TRENCADÍS GRIMAU

**Varietat:** Coupage de Pinot  
Noir, Garnatxa i altres  
varietats  
**Criança:** 24 mesos  
**Anyada:** 2017  
**DO:** Cava

De color rosat intens i  
d'aroma afruitat de maduixa i  
gerds. Té un bon equilibri de  
sabor amb la seva estructura  
àcida. És ideal per consumir  
a qualsevol hora del dia i  
és apte per acompanyar una  
gran varietat de plats, ja sigui  
marisc com carns lleugeres,  
aus i arrossos.



(549) CAVA BRUT NATURE  
GRIMAU

**Varietat:** Xarel·lo, Macabeu  
i Parellada  
**Criança:** 15 mesos  
**Anyada:** 2018  
**DO:** Cava

Es tracta d'un cava molt  
aromàtic, d'un color groc  
pàl·lid amb reflexos daurats  
i fines bombolles. El seu  
gust és suau i fresc, amb un  
toc àcid que li proporciona  
un bon equilibri. També és  
recomanat per servir-lo amb  
qualsevol mena de plats, des  
de peixos fins a carns, pastes  
i arrossos.



(5085) CAVA GRAN  
RESERVA - GRIMAU

**Varietat:** Chardonnay,  
Xarel·lo, Macabeu,  
Parellada i Pinot Noir.

**Criança:** 72 mesos

**Anyada:** 2012

**DO:** Cava

Cava de gran potencial  
aromàtic amb un pas  
agradable, cremós i  
consistent en boca. Aporta  
unes bombolles molt fines  
i la seva llarga criança  
li proporciona un sabor  
delicat amb tocs de fruita  
setinada. En gastronomia,  
es pot maridar tant amb  
carns com amb peixos.



(555) CAVA RESERVA  
FAMILIAR GRIMAU

**Varietat:** Chardonnay,  
Xarel·lo, Macabeu i  
Parellada

**Criança:** 36 mesos

**Anyada:** 2015

**DO:** Cava

Molt aromàtic, amb notes  
torrades a causa del contacte  
amb els llevats i fruiters  
de la seva varietat de  
procedència. És potent amb  
gran cos i consistència i la  
seva criança li aporta un  
sabor delicat i una excel·lent  
acidesa. Marida molt bé tant  
amb plats de caça com amb  
mariscos i arrossos.

## VALTEA



(5345) VINO 100% ALBARIÑO  
(2018) VALTEA

**Varietat:** 100% Albariño

**Criança:** No

**DO:** Rías Baixas

Ampli en boca i amb una  
equilibrada acidesa que li  
aporta frescor i elegància.  
Té una bona intensitat  
de sabor i aroma, que  
recorden a fruites com  
l'albercoc, pinya o poma  
amb flors blanques.

*Bodegas Valtea es caracteritza per l'elaboració de  
vins autèntics de la terra (Galícia) i on s'obtenen vins  
100% de la varietat local Albariño. Qualitat, sabor i  
identitat en productes D.O. Rías Baixas.*





100% Verdejo // D.O. Rueda  
D'aromes balsàmics, amb notes  
herbàcies i fons de fruita de  
préssec i pinya. És saborós, fresc,  
afruitat i persistent en boca.



⌞  
(10262) VINO RANTAMPLAN  
VERDEJO D.O. RUEDA



**BODEGAS ROBLES**  
MONTILLA

*Bodega Robles es dedica a l'elaboració de vins des de 1927.  
Et compartim dues de les elaboracions més característiques de  
la zona, elaborades amb la **varietat Pedro Ximenez**, fetes amb  
vi de passera; raïm que passa 7 dies al sol i d'on extreu aquest  
tipus de vi únic de la DO Montilla Moriles (Còrdoba).*



⌞ (10353) VINO PEDRO  
XIMENEZ selec. 1927 ROBLES

**Varietat:** Pedro Ximenez  
**Criança:** 20 anys  
**DO:** Montilla - Moriles

Vi intens, amb notes del  
raïm de passera i caramel.  
Amb l'aportació floral que  
li atribueix frescura, aporta  
aromes de canyella i torrats.  
Dens, vibrant i amb una  
amargor elegant.



## vinagre balsàmic



⌞  
(9405) VINAGRE BALSAMICO  
ARTESANO 250 MENESCAL



⌞  
(9406) VINAGRE BALSAMICO  
ARTESANO 750 MENESCAL







# Velles receptes, temps actuals

## Begudes i destil·lats



(9368) DOS DEUS DIP  
SMOKED VERMOUTH 15%  
0,75L. WKY REGAL

Inspirat en els whisky d'Islay,  
elaborat amb plantes fumades  
amb **fum de carbó i turba**  
**orgànica**, acabat en barriques de  
roure americà extra torrades.



(8809) NOJAE ELDERFLOWER  
LICOR 20% VOL. 0,75L.  
- WKY REGAL

Amb frescos **tocs cítrics**, Nojae  
es basa en un procés natural  
i artesà per extreure el millor  
de les flors de saüc. És suau i  
delicat, amb notes de fruita i  
flors i de **gran versatilitat** per  
còctels o servir-lo amb gel.



(8803) DOS DEUS ESTRELLES  
VERMOUTH 15% VOL. 0,75L.  
- WKY REGAL

Madurat en botes de Xerez  
seleccionades, 30% durant 3 anys  
i un 70% durant un any mínim.  
Aporta notes amargues integrades  
amb **espècies, herbes i flors** i amb  
regust a vi.  
Es recomana servir-lo a una  
temperatura de 10-12°C, amb gel o  
una rodanxa d'aranja.



(8805) RATAFIA  
DE BELLMUNT MINA DE  
MAGNÒLIES 28% VOL.  
0,70L. - WKY REGAL



De color coure clar, intens i reflexos  
daurats. Té una entrada **fresca i balsàmica**,  
**elegant i melosa**, amb tocs amargs suaus.  
És més aviat seca, amb poc sucre afegit  
i que pretén reinterpretar la ratafia més  
tradicional amb els gustos més actuals.



(9301) DOS DEUS ORIGIN  
WHITE VERMOUTH  
15% VOL. 0,75L. - WKY REGAL

Amb raïm Muscat, es  
converteix en el vermouth  
imprescindible per als  
amants del vi. En la seva  
recepta i aroma, apareixen  
**herbes mediterrànies**, com  
la farigola o el romaní.



(9303) DOS DEUS  
ORIGIN RESERVE RED  
CAT. VERMOUTH 15% 0,75L.  
- WKY REGAL



Vermouth elaborat amb  
**aromes mediterranis**,  
que recorda als  
famosos vermouths  
italians de Torino, amb  
una equilibrada dolçor.





Visita la nostra pàgina  
web, hi trobaràs molt més!



Segueix-nos també a les  
nostres xarxes socials!



Moltes gràcies per la vostra confiança!

**www.avicsa.com**