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 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 AVICSA SABORS SELECTES ?

MEAT THE GOOD
EXCLUSIVE MEAT



INSTAL·LACIONS

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

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 pernil amb marca pròpia: Bontast



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.**





- 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.

Per què AVICSA 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



Totalitat de la província de **LLEIDA**

FRANJA DE PONENT

- Barbastro
- Monzón
- Binéfar
- Fraga
- Mequinenza
- Pobles adjacents

Totalitat de la província de **TARRAGONA**



Els nostres productes

Consulta tot el catàleg

Foie, ànec i patès



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

Carns



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

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

Postres i dolços



- Xocolata per fondre
- Decoracions de xocolata
- Melmelades
- Pastissos
- Xuixos
- Gelats

Precuinats i aperitius



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

Celler



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

“

La bona gastronomia,
tot un art

”



MEAT THE GOOD

EXCLUSIVE MEAT

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.

DELTA δ ALFA α DOBLE ALFA α^2





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 produim, manipulem i gestionem al 100% a les nostres instal·lacions.

MEAT THE GOOD

EXCLUSIVE MEAT



Les nostres sales de maduració de carn permeten dur a terme aquest procés en unes condiciones molt controlades.

Podem madurar les peces segons les necessitats dels nostres clients, tot i que l'estàndard de la gamma Delta acostuma a ser de 3-4 setmanes, l'Alfa entre 3 i 5 setmanes i la Doble Alfa, més de 5 setmanes. Aquests són els temps que considerem òptims per a cada categoria.

A més, també 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 δ

*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 **infiltració moderada**, **tendres** i amb un **suau gust** 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





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

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

*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



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





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

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



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



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



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

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

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



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

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





MEAT THE GOOD
EXCLUSIVE MEAT

Categoria Alfa α

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 20-21KG ALFA
MEAT THE GOOD

(638) CHULETERO MADURADO
+25D s/sol. +20KG 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

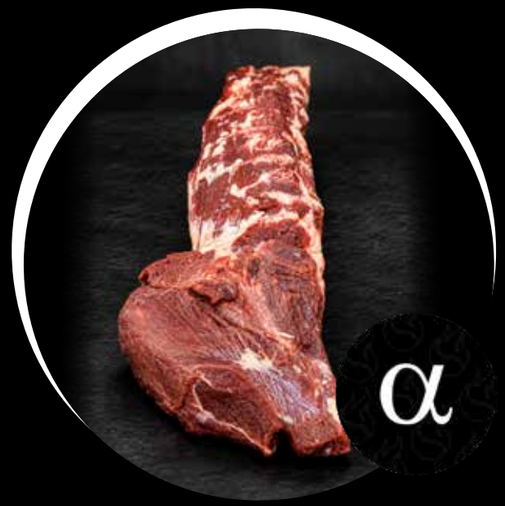
(642) CHULETÓN 1,5KG CONG.
MADURADO +30D. ALFA
MEAT THE GOOD



(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 2,8-3,5
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







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

(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)



Acompanya les carns
d'aquesta sal d'escames

(5436) SAL DE ESCAMAS
PREMIUM - 1.5 Kg.

MEAT THE GOOD
EXCLUSIVE MEAT

Categoria Doble Alfa α²

*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.*



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

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

wagyu

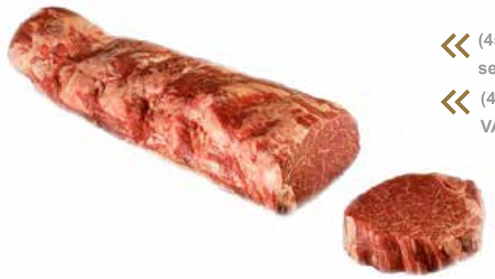
*Carn d'**autèntic wagyu japonès**. Provinent d'animals alimentats amb cereals durant **més de 600 dies**, es tracta d'una carn amb una **infiltració excel·lent** i **de la més alta qualitat** dins la gamma wagyu.*



(1500) LINGOTE 70-100g WAGYU A5/M12
-CONG- DOBLE ALFA - MEAT THE GOOD

doble alfa

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



(1741) CUBE ROLL BLACK
ANGUS NEBRASKA USA



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



(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



VALLES del ESLA

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 mes 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

(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

(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



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 especejats, 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.*

*Presentem una selecció de **talls de vacú Hereford i creuaments amb Angus, en fresc i** amb **origen a l'Uruguay.** Es tracta d'animals de 2 a 3 anys i **alimentats de pastura.** Destaquen pel seu **sabor suau, carn molt tendra i peces extremadament ben polides**, amb **molta menys minva** que les que es treballen a Europa.*

*La gamma Potenza es centra en peces d'**Aberdeen Black Angus de l'Uruguay**, també **alimentats de pastura** i amb un maneig igual que la gamma Sirsil. Les peces Potenza destaquen per una **major infiltració, sucositat i sabor,** tot i que no trobaràs un marmoleig espectacular, ja que **no estan alimentats amb gra.***



(1949) CUBE ROLL "bife ancho" 2KG aprox. URUGUAY - SIRSIL

novetat



(1950) SOLOMILLO SIN CORDON 1,4-1,8kg aprox. URUGUAY - SIRSIL

novetat

(1951) SOLOMILLO 1,8-2,3kg aprox. URUGUAY - SIRSIL

novetat

***Els filets no porten cordó, greix, ni altres teixits** i garanteixen un 15-20% menys de minva que un filet convencional europeu.*



(1952) CORAZON DE CADERA 2,5kg aprox. URUGUAY - SIRSIL

novetat

Disponible a partir de gener de 2027.



(1953) LOMO BAJO "bife angosto" 4kg aprox. URUGUAY - SIRSIL

novetat



(1954) CUBE ROLL "Bife ancho" 2KG aprox. BLACK ANGUS - POTENZA

novetat



(1957) LOMO BAJO "bife angosto" 4kg aprox. BLACK ANGUS - POTENZA

novetat



(1955) SOLOMILLO 1,4-1,8kg aprox. BLACK ANGUS - POTENZA

novetat

(1956) SOLOMILLO 1,8-2,3kg aprox. BLACK ANGUS - POTENZA

novetat

***Els filets no porten cordó, greix, ni altres teixits** i garanteixen un 15-20% menys de minva que un filet convencional europeu.*

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.

Miguel Vergara GRUPO



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.



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

Consells de cuinat:

BBQ / Graella *Paella* *En cru* *Forn*

(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*



(9927) PICAÑA 2,2 - 3,3 KG VACIO ANGUS - MIGUEL VERGARA

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.



(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 remarcat.

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



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

Consells de cuinat:



BBQ / Graella



Paella



Cuinat a baixa temperatura

(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

Miguel Vergara GRUPO

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 Añojo 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 hambugueses

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



GRUP VIÑAS
1962

(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



(4018) RODO 2KG
TERNERA VINYAS



(4021) CORAZON DE
CADERA TERNERA VINYAS



(4020) BABILLA TERNERA
(Cap de mort) VINYAS



(4033) XURRASCO
AMPLE +3KG - TERNERA VINYAS



(4022) CONILL DAVANT
(Morcillo) VINYAS



(4023) CULATA CONTRA
(jarret) TERNERA VINYAS



(4031) LLATA TERNERA
(Llana) VINYAS



(4935) bandeja CUA
PARTIDA TERNERA VINYAS



(4996) CULATI (PICAÑA)
TERNERA - VINYAS



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

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



(4028) CENTRO ESPALDA
TERNERA (tall ple) VINYAS





(4932) bandeja BISTEC
EXTRA 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% IBERICO
CONG. 7-8KG - IBESA

Presa ibèrica amb parmentier de patata amb tòfoina

Mira la videorecepta



Porc ibèric fresc



(2917) LOMO (por piezas)
IBÉRICO HERGOSAN



(2926) PANCETA CON MANTO
IBÉRICA HERGOSAN



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



(2920) COSTILLA
IBÉRICA HERGOSAN



(2918) PLUMA
IBÉRICA
HERGOSAN



(8276) SOLOMILLO
IBÉRICO - HERGOSAN



(2914) BOLA
O PRESA
IBÉRICA
HERGOSAN

Carn Batallé

100% Duroc

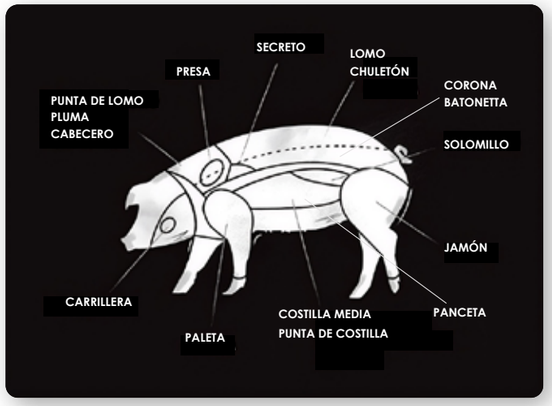


Batallé treballa la carn de porc des de 1920. L'experiència i el saber fer els avala com a productors d'un porc molt especial, **de raça pura**, 100% duroc, *el Único*.

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) - BATALLE
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 - BATALLE
2 peces per paquet

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







(6966) SOLOMILLO 100%
DUROC 400g - BATALLE
1 peça per paquet

Apreciat per la seva suculència.





(1757) CABEZA DE LOMO 100%
DUROC 2KG - BATALLE
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) - BATALLE
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 - BATALLE
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 - BATALLE
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 hagis 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

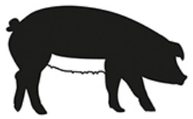




(1752) PANCETA TRIANGULAR CON PIEL
100% DUROC (3-4kg aprox.) - BATALLE
1/2 peça per paquet

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.

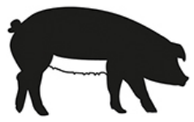






(1751) BACON SIN CORTEZA SIN TERNILLA
100% DUROC 5KG aprox. - BATALLE
1 peça per paquet

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



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

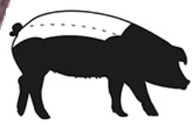
Elaborada amb carn seleccionada de Batallé. Molt recomanable a la brasa.





(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 - BATALLÉ
10 un. per paquet, 6 paquets per caixa







Alejandro Miguel. GRUPO
Artysán
EMBUTIDOS SELECCIÓN

Porc raça 50% Duroc

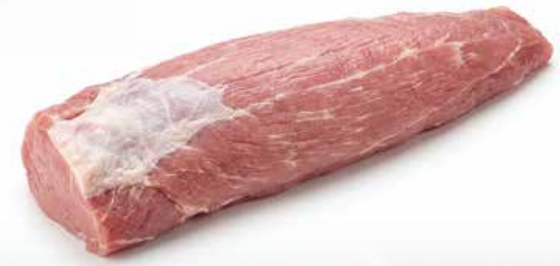




(8122) COSTILLA TIRA/FALSA CONG.
CERDO DUROC 50% 10KG "VACIO"



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



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



SELECTA

50% Duroc alimentat amb castanyes

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

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





(6590) COSTILLA
"VACIO" - SELECTA

(5399) PRESA CERDO
VACIO - 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

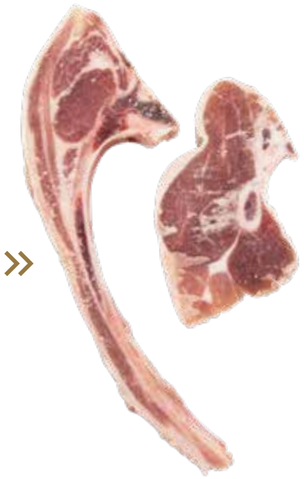
(4882) PALETILLA CORDERO
0,9 - 1,150 KG CONGELADO





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

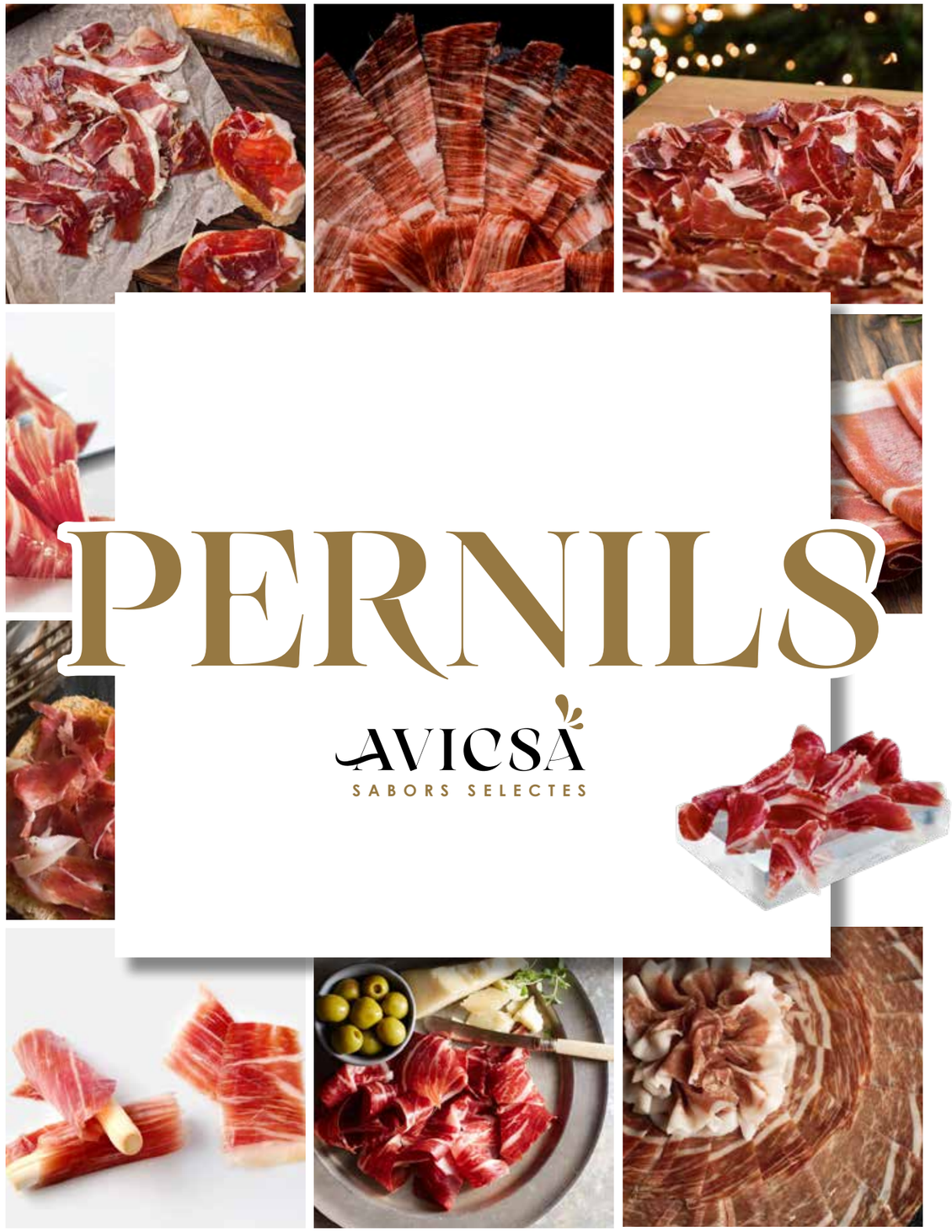
(4883) CORDERO CORTADO
3,6 KG (COSTILLAR PALO
/RIÑON) CONG.



“

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

”



— Per què comprar un pernil a Avicsa? —

- *Visitem periòdicament els nostres proveïdors per **a seleccionar 1 a 1** tots els pernils i paletes que arriben a les nostres instal·lacions.*
- *El nostre assecador de pernils 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 pernils.*
- *Tenim **experiència** que ens avala com a distribuïdor de pernils 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 pernils: **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 pernils i espatlles?

Mira aquest vídeo!



*Ibérico de Bellota S.A. manté intacta la tradició en la criança 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

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 pretigi 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.





(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

*La curació dels pernils 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 pernils romanen **més temps exposats a l'assecament** 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



(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

*En plena avantguarda dins el sector dels curats ibèrics, Montesierra treballa peces de pernils i espatlles de **D.O.P. Jabugo**, en els seus assecadors i bodegues.*



(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

MONTESIERRA
LA ESTRELLA DEL JAMÓN

JABUGO

Denominación de Origen Protegida





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



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



MONTESIERRA
LA ESTRELLA DEL JAMÓN
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.

LOPEZ PUERTO
Jamones & Embutidos Ibéricos

GUIJUELO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN







(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



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



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



BATALLÉ
el Único

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.***



(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



Artysán
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

(1946) CAJA JAMONERA / PALETA (NO IBÈRICS) - AVICSA



(7460) CAJA JAMONERA SABORS IBERICS - AVICSA



bon tast
SABORS SELECTES

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.*

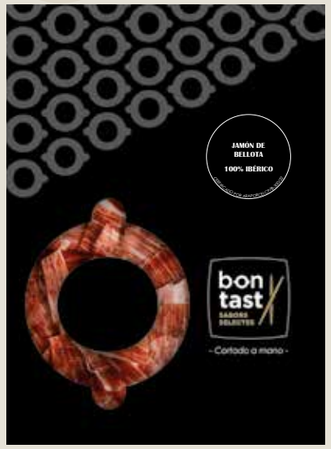
(7939) CENTRO JAMON GRAN RESERVA
50% DUROC - BONTAST



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

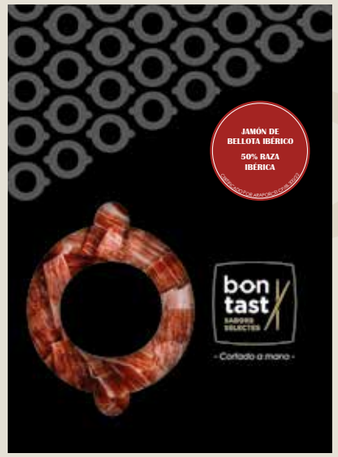


llescats bontast

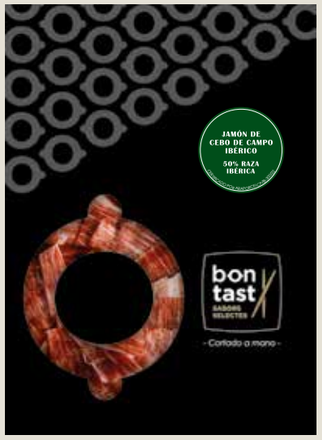


(6818) SOBRE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO CORT. MANO 80G - BONTAST

(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

”

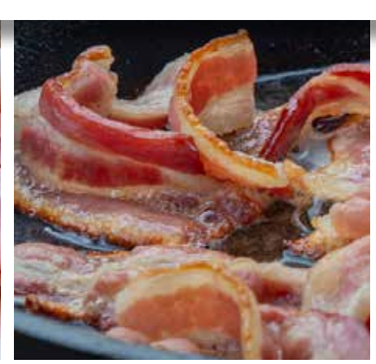






EMBOTITS

AVICSA
SABORS SELECTES


Ibèrics curats



(906) MORCON BELLOTA
100% IBÉRICO - IBESA

(3477) CHORIZO BELLOTA
100% IBÉRICO - IBESA



(3479) LOMO BELLOTA
100% IBERICO - IBESA



(3478) SALCHICHÓN
BELLOTA 100% IBÉRICO
- IBESA





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

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





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



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



(7612) CHORIZO
CULAR BELLOTA
IBÉRICO “ORO”- MARCIAL



(7613) SALCHICHÓN
CULAR BELLOTA IBÉRICO
“ORO” - MARCIAL

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



(967) MORCON DE
CEBO DE CAMPO IBÉRICO
“PLATA” - MARCIAL





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



(345) PAPADA BELLOTA
100% IBERICA CURADA - FISAN

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





(347) SOBRASADA BELLOTA
100% IBÉRICA - FISAN

LOPEZ PUERTO
Jamones & Embutidos Ibéricos



(295) LOMO CEBO MEDIOS
LOPEZ PUERTO

(287) CHORIZO IBERICO
CULAR - LOPEZ PUERTO





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



(292) SALCHICHON IBERICO
CULAR MEDIOS - LOPEZ PUERTO

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



Curats

BATALLÉ



(5218) LOMO EMBUCHADO
DUROC 100% BATALLÉ

Artysán
EMBUTIDOS SELECCIÓN
Alejandro Miguel

(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

CAN DURAN

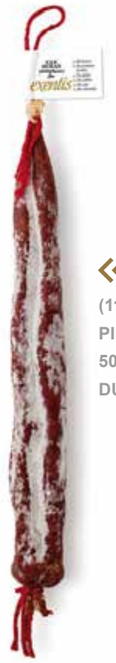
LONGANIZA / LLONGANISSA EXTRA RESERVA EXENTIS



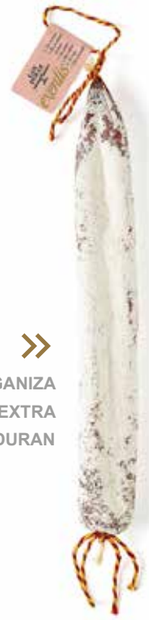
(3427) LONGANIZA
RES. EXTRA 500 GR. -
EXENTIS - DURAN



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



(1192) LONGANIZA
PIMENTÓN DULCE
500 GR EXENTIS CAN
DURAN



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



(1187) LONGANIZA
PAYES 500 GR. DURAN



(3126)
LONGANIZA
PAYES EXTRA
300 GR. 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



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



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

(5725) FINGER CHORIZO
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-

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





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

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

(1058) LA GLEVATINA 70GR
LA GLEVA



CASA SENDRA VIC



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

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







(4940) SALCHICHÓN
SEMI CULAR - CASA SENDRA



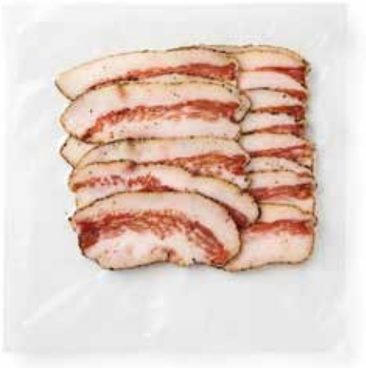
Producte de temporada de Nadal

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



(9674) CAP DE LLOM PEBRE
FILETEJAT 100g CASA PRAT

(9676) PANXETA PEBRE FILETEJAT
100g aprox. CASA PRAT





(2963) CECINA DE VACA
EMBUCHADA Pal.



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

Casa Prat
ELABORATS
1941



(9670) LLONGANISSA
ARTESANA CASA PRAT



(9672) FUET CASA PRAT



(2000) FUET AMB POL·LEN
ARTESA CASA PRAT



(1181) GUANCIALE SENCER
800 g aprox. CASA PRAT

(2001) GUANCIALE TACO
200g CASA PRAT

(1182) DONEGAL BLANC -botifarra
blanca- 350g aprox. - CASA PRAT





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

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



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



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



(6509) ESTUCHE SOBRASADA
MALLORCA EXTRA 400G

sa caldera
EMBOTITS · SANT JOAN

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
SOBRASSADA DE MALLORCA



(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

Mont-Corb®
ALTA CHARCUTERIA DESDE 1913



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

1952 ERRE ERRE DE VIC



(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



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

(5739) JAMON COCIDO K1 7KG -SIN- MONELLS



(5322) JAMON COCIDO ARTESANO - MONELLS



(4428) JAMON COCIDO GR. SELEC. S/P --5 KG-- MONELLS

Pernil cuit de qualitat extra, natural i sa. El producte no porta gluten i aporta 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.



(2544) BACON MOLDEADO SIN CORTEZA GR. SELEC. - MONELLS (semicocido)

Bacó uniforme, cuit 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.



(2556) BACON LONCHEADO SIN PIEL 2X250 MONELLS

Producte cuit 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 MOLDEADO MEDIAS PIEZAS CON PIEL MONELLS

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



(7142) LACON AHUMADO MEDIA PIEZA - MONELLS



(4955) PECHUGA PAVO -NATUR- MONELLS



(5721) PECHUGA PAVO GRAN SELECCIÓN MONELLS

Pit de gall d'indi cuit 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 cuit totalment compacte. Sabor i textura suaus.



(5568) PECHUGA PAVO FINAS LONCHAS 110G - MONELLS



(324) BACON COCIDO LONCHAS 1KG - MONELLS



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



(2549) MORTADELA SICILIANA ACEITUNAS MONELLS



(2548) MORTADELA SICILIANA GR. SELEC. 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

Luís 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



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



(1534) CALLOS MADRILEÑA MRM



(2185) LACON PAVO 2KG MRM



(2181) CABEZA DE CERDO MRM

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



Carn silvestre

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) GUISO 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

CHEESEPEANTE
FORMATGES AMB ÀNIMA

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.

Segons 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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: mínim 2 mesos
Format de venda: 135 g
Quall: Animal

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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: mínim 2 mesos
Format de venda: 500 g
Quall: Animal
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 acompanyar-lo amb fruits secs, fruita o amb un vi Sauvignon Blanc.



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

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 3 mesos
Format de venda: 8 kg
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 3 mesos
Origen: La Cerdanya (Girona)
Format de venda: 500 g
Quall: Animal

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

Formatge de pasta cuita a 45ºC 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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: entre 2 i 4 mesos
Format de venda: 2 kg
Quall: Animal
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 18-20ºC.

Internacionals

(6420) (6473) MORBIER - MARCEL PETITE



Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 3 i 6 mesos
Format de venda: 6 kg i 1,5 kg (1/4)
Quall: Animal
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
Maduració: Entre 10 i 12 mesos
Quall: Animal
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) QUESO COMTE AOP GELINOTTE "ROUGE" 24M 1/12 CUÑA 4 KG

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 24 mesos
Format de venda: Porció de 4 kg
Quall: Animal
Origen: 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) QUESO COMTE AOP GELINOTTE "BLEUE" 36M 1/12 CUÑA 4 KG

Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 36 mesos
Format de venda: 4 kg aprox.
Quall: Animal
Origen: 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

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 4 i 5 setmanes
Format de venda: 500 gr
Quall: Animal
Origen: 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*

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 5-8 setmanes
Format de venda: 2,8 kg
Quall: Animal
Origen: 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.

(1824) QUESO GOUDA OUDELANSE BOERENKASS PITTING - 1/12 PIEZA



Tipus de llet: Termitzada de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 12 mesos
Format de venda: 2,5 kg
Quall: Animal
Origen: Països Baixos

El Oudelandse Boerenkaas Pittig és un excepcional formatge gouda artesanal de granja (boerenkaas) procedent de Països Baixos, elaborat tradicionalment amb llet crua o termosecada de vaca i sotmès a una llarga maduració d'aproximadament 12 mesos, la qual cosa li atorga un caràcter intens, ferm i picant (pittig).

(1825) QUESO GOUDA WEYLAND RIJCK 1/4 PIEZA 3kg aprox.



Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Coagulació:
Maduració: 20-24 mesos
Format de venda: 3kg
Quall: Microbià
Origen: Països Baixos

Formatge Gouda premium holandès de tipus brokkelkaas (formatge vell desmenuzable), de textura ultra madura, cruixent i repleta de cristalls de maduració. S'envelleix de manera natural en magatzem durant un període de 20 a 24 mesos. Ofereix una experiència gustativa molt intensa, rica i complexa, que equilibra matisos fortament salats i umami amb notes dolces caramel·litzades, a toffee i fruita seca torrada.



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

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Format de venda: 8 kg i 2 kg (1/4)
Quall: Animal
Origen: Països Baixos

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. Aporta un sabor remarcat 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

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 10 kg i 2,5 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Quall: Animal
Origen: Països Baixos

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

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 5 kg i 2 kg (1/2)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: Entre 3 i 4 mesos
Origen: 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

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Format de venda: 10 kg i 3 kg (1/4)
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 6 mesos
Origen: 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) QUESO GRUYERE 15 MESES 1/8 4Kg - GOURMINO

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: 1/8 de porció de 4 kg
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Maduració: 15 mesos
Origen: Suïssa

Formatge suïs 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 4 KG 1/16 - GIORGIO CRAVERO *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de vaca
Format de venda: porció de 4 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:** 3,5 i 1,8 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 Nothinghamshire (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 Penicilium 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: Bérgamo (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 meses **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 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 Penicilium a l'escorça que li aporta un notable contrast de sabor.



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

Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Cabra
Coagulació: Àcida
Maduració: 3 setmanes
Format de venda: 750 gr
Quall: Animal
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
Coagulació: Mixta
Maduració: 21 dies
Format de venda: 700gr
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 4 mesos
Format de venda: 3kg / 400gr
Quall: Animal
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
Coagulació: Làctica
Origen: Espanya
Format de venda: 1,6 kg
Maduració: Sense maduració

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
Coagulació: Àcid - làctica
Maduració: mínim 3 setmanes
Format de venda: 250 g
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 60 dies aprox.
Format de venda: 210 g
Quall: Animal
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
Maduració: No
Quall: Animal
Origen: El Barraco (Ávila)

Es tracta d'un formatge que presenta una olor neta i làctica, com de llet cuita. 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
Coagulació: Àcid - làctica
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Format de venda: 275 g
Quall: No
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 275 G - ELVIRA GARCÍA *- Producte d'encàrrec*
(9448) QUESO LUNA NEGRA MINI 150-180G - ELVIRA GARCIA

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



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

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

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



(8066) MUSGO DE CAPRA - ELVIRA GARCÍA *- Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Crua de cabra
Format de venda: Peça de 375 g
Maduració: 2 mesos
Coagulació: Mixta
Quall: Animal
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.



(7383) CANTO DE GREDOS - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 3 i 8 mesos
Format de venda: 2,5 kg
Quall: Caprí de llet
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.

(10271) QUESO BARRAQUEÑO 1 KG - ELVIRA GARCIA
Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Crua de cabra
Coagulació: Làctica
Maduració: Entre 20 y 30 dies
Format de venda: 1 kg
Quall: Animal
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 fundent, molt fresc i amb acidesa refrescant final.



(7385) FORTÍN DE CABRA - ELVIRA GARCÍA

Tipus de llet: Crua de cabra
Coagulació: Mixta
Maduració: Entre 3 i 4 setmanes
Format de venda: 200 g
Quall: Sí
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.



(6398) CURADO DE CABRA "PAYOYA" - PAJARETE

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra payoya
Format de venda: 1,5 kg
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Més de 4 mesos
Quall: Animal
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.



(6372) SERVILLETA 4 PICOS - HOYA DE LA IGLESIA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Orejat 2 setmanes
Format de venda: 2,5 kg
Quall: Animal
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, cabra Saanen
Format de venda: Peça 9 kg o 1/4
Coagulació: Enzimàtica **Quall:** Vegetal
Maduració: Més de 7 mesos **Origen:** Països Baixos

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 KG

Tipus de llet: Crua d'ovella
Format de venda: Peça de 400 gr o de 1 kg
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 2 mesos
Quall: Animal

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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 20 dies
Format de venda: 250 g
Quall: Vegetal
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
Format de venda: 3 kg
Quall: Animal
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: +3 mesos
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 retrogust 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
Format de venda: 3 kg
Quall: Animal
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: +6 mesos
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 retrogust 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
Format de venda: 250 g
Quall: Animal
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: +6 mesos
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 retrogust 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

Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Crua d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Format de venda: 3 kg
Maduració: +9 mesos
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 retrogust 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
Format de venda: 1/2 peça de 1,2 kg
Maduració: 14 mesos
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
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

Tipus de llet: Crua d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Entre 2 i 3 mesos
Format de venda: 2,5 kg
Quall: Animal
Origen: 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

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

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

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

Formatge gras d'autor, elaborat amb llet rua 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

Tipus de llet: Crua d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Format de venda: 3 kg
Maduració: 3 mesos
Origen: 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



Tipus de llet: Crua d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Quall: Animal
Format de venda: 3 kg
Maduració: 3 mesos
Origen: 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 - *Producte d'encàrrec*



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

Barreja de formatge basc i francés. S'elabora amb llet d'ovella, normalment amb llet crua. Fa la seva maduració sobre taulells de fusta, que ajuda a absorvir 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"



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

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.



(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

bon tast
SABORS SELECTES

Bontast: una selecció, equilibrada, variada i sorprenent.



(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 1967

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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 21 dies
Format de venda: 3,10kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 21 dies
Format de venda: 3,30kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

Perfecte per a la seva venda al tall, ja que les seves llesques ni es peguen, ni es trenquen. És un formatge tendre de llet de vaca, perfecte per a degustar-lo en sandvitx i entrepans. 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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 21 dies
Format de venda: 3,30kg
Quall: Animal
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 insípids 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 - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Vaca, cabra i ovella
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 25 dies mínim
Format de venda: 3,45kg
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 7 dies mínim
Format de venda: 2kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

És un formatge de sabor dolç caraterístic, no agri; amb aroma suau, agradable i ben desenvolupat; de color ivori groguenc uniforme i presenta una textura de pasta compacta, ferma, de consistència elàstica, amb pocs ulls i irregularment repartits. 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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 365 dies
Format de venda: 2,20kg
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 2 mesos
Format de venda: 3,30kg
Quall: Animal
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'acarona 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

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 6 mesos

Format de venda: 3,30kg
Quall: Animal
Origen: 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 Gurmet i els Premis Internacionals World Cheese Awards.



(5640) LONCHAS QUESO 10x200 gr - CAMEROS - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 21 dies

Format de venda: 10 x 200 gr
Quall: Animal
Origen: Espanya

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) LONCHAS QUESO LIGHT BAJO SAL 10x200 gr - CAMEROS

Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 21 dies

Format de venda: 10 x 200 gr
Quall: Animal
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 insípids o gomosos, aquesta barra destaca pels seus 21 dies de maduració, la qual cosa li atorga una textura cremosa i un sabor lacti autèntic.

(5641) LONCHAS QUESO MEZCLA 10x200 gr - CAMEROS

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 21 dies

Format de venda: 10 x 200 gr
Quall: Animal
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.

(5642) CUÑITA LONCH. QUESO SEMICUR. (mezcla)
12x200 gr - CAMEROS

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 35 dies - 2 mesos

Format de venda: 12 x 200 gr
Quall: Animal
Origen: 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
12x200 gr - CAMEROS

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 6 mesos

Format de venda: 8 x 200 gr
Quall: Animal
Origen: 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 Gurmet i els Premis Internacionals World Cheese Awards.





(5646) BANDEJA HILADO DE QUESO 600 gr - CAMEROS

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Variada

Format de venda: 600 gr
Quall: Animal
Origen: 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

Tipus de llet: Vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 21 dies

Format de venda: 500 gr
Quall: Animal
Origen: Espanya

És la solució d'alt rendiment per a esmorzars i berenars. En presentar-se en una safata de mig quilo, ofereix una excel·lent relació qualitat-preu.



(581) CUÑITA MEZCLA SEMICURADO -EL ESTANQUE- 3x1kg - CAMEROS

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimática
Maduració: 60 dies

Format de venda: 1kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

El Formatge de Mescla Semicurat El Estanque elaborat amb la mescla de llets de vaca, ovella i cabra, utilitza quall oví. 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, el 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: Enzimática
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: Enzimática
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.



(1894) RULO DE QUESO CON ARANDANOS 100 gr - EL PASTOR

Tipus de llet: Pasteuritzada de vaca
Coagulació: Làctica/Microbiana
Curació: 2 dies

Format de venda: 8x100g
Quall: Microbià
Origen: Espanya

La pasta és de color blanc uniforme, textura cremosa i fundent, amb l'aportació de nabius que aporten un contrast dolç i lleugerament àcid. Adequat per a taula de formatges en hostaleria, com a ingredient en entrants freds o per a la venda directa en taulell refrigerat. La caixa de 8 unitats facilita el control de racions en cuina i l'exposició unitària en punt de venda.





(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

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 15 - 20 dies

Format de venda: 2,5 kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

Aquesta barra combina la suavitat de la mescla de tres llets amb un toc picant equilibrat. La seva textura elàstica permet un llescat perfecte, ideal per a donar-li personalitat a hamburgueses, sandvitxos gurmet 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 - *Producte d'encàrrec*

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimática
Maduració: 15 dies

Format de venda: 380g
Quall: Animal
Origen: Espanya

És un formatge ideal per a qui busca el gust de la llet fresca. Té un color blanc molt net, una olor molt suau i un sabor dolç i agradable que agrada a tothom. Textura cremosa, que es desfà a la boca i el fa molt fàcil de menjar. Opció perfecta per entrepans.



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

Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimática
Maduració: Mínim 30 dies

Format de venda: 250g
Quall: Animal
Origen: 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

Tipus de llet: Vaca, Ovella i Cabra
Coagulació: Enzimática
Maduració: Variable

Format de venda: 1kg
Quall: Animal
Origen: 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 +12M CUÑA 200G

Tipus de llet: Vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 18-22 mesos

Format de venda: 200g
Quall: Animal
Origen: 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, cuita 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

Tipus de llet: Vaca i cabra
Coagulació: Enzimática
Maduració: Curta 7-15 dies

Format de venda: 2,85 kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

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



(7867) QUESO PARMESANO REGGIANO CUÑA 1KG

Tipus de llet: Vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 18-22 mesos

Format de venda: 1kg
Quall: Animal
Origen: 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, cuita 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.



(7865) QUESO BRIE “PATOURAGES” 1 KG

Tipus de llet: Vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 4 - 5 setmanes

Format de venda: 1kg
Quall: Microbià
Origen: França

El formatge Brie 60 Paturages 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.

Tipus de llet: Crua de vaca
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 75 dies

Format de venda: 800gr
Quall: Animal
Origen: Suïssa

Es tracta d'un formatge semidur amb forma cilíndrica, amb una textura tan fina que afavoreix el que es fongui en boca. 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.



Formatges cabra

(8963) QUESO DE CABRA SEMICURADO 3KG - CAMEROS



Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 2 mesos

Format de venda: 3kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

Notes d'acidesa, molt característiques de la llet de cabra; que, juntament amb el seu sabor profund, ho fan molt agradable. 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



Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 30 dies

Format de venda: 800g - 920g
Quall: Animal
Origen: 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.

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



Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 75 dies

Format de venda: 620gr - 750gr
Quall: Animal
Origen: 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.

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



Tipus de llet: Cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 30-45 dies

Format de venda: 2,5 kg
Quall: Animal
Origen: Zamora

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



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

Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Làctica
Maduració: Formatge fresc

Format de venda: 100g
Quall: Microbià
Origen: Espanya

Sorprèn pel contrast entre el blanc de la pasta i els tons ataronjats de la papaia, aroma suau i afruitada. Al paladar és una explosió de llet fresca i dolçor tropical, amb una textura cremosa que es fon immediatament. 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

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Lactic-enzimàtica
Maduració: 15-21 dies

Format de venda: 1kg
Quall: Microbià
Origen: 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 SERVILLETA LA CABRITA

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 30-45 dies

Format de venda: 1,95kg
Quall: Animal
Origen: 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 melmelades i fruits secs.



(2664) QUESO BARRA CABRA TIA AMPARO

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 20-30 dies

Format de venda: 2,35kg
Quall: Animal
Origen: 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

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 4-6 mesos

Format de venda: 2,45 kg
Quall: Animal
Origen: 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

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 30-60 dies

Format de venda: 2 kg
Quall: Animal
Origen: 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

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Làctica - enzimàtica
Maduració: Formatge fresc

Format de venda: 1kg
Quall: Microbià
Origen: 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

Tipus de llet: Pasteuritzada de cabra
Coagulació: Làctica - enzimàtica
Maduració: Afinat amb fong

Format de venda: 1kg
Quall: Microbià
Origen: 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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 6-8 mesos

Format de venda: 3,25kg
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 6 mesos

Format de venda: 3,4kg
Quall: Animal
Origen: Espanya

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



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

Tipus de llet: Crua d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 4-6 mesos

Format de venda: 2,2 kg
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 6 mesos

Format de venda: 3,1kg
Quall: Animal
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
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 12 mesos

Format de venda: 2,5kg
Quall: Animal
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 12x200 gr - CAMEROS

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 6 mesos

Format de venda: 200gr x 12u
Quall: Animal
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

Producte d'encàrrec

Tipus de llet: Pasteuritzada d'ovella
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: Mínim 6 mesos

Format de venda: 1kg
Quall: Animal
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' Ovella
Coagulació: Enzimàtica
Maduració: 3 mesos

Format de venda: 1,5 kg
Quall:
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 mos tradicional i robust d'un autèntic curat castellà.



(510) QUESO ACEITE OVEJA CURADO PASTOR - *Producte d'encàrrec*

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, 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 fòrmula 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

(10097) PLANCHA SALMÓN AHUMADOS
PRECORTADA +1,5KG - 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

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





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



(10083) SOBRE LONCHAS SALMON
AHUMADO SUPREME 100G

(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.





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



(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



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

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



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



(6991) CABEZA CRUDA BOGAVANTE CANADA 5KG - BLAQUS



(7426) CABEZAS- PINZAS CRUDA CIGALA 4KG - BLAQUS



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

Calamar



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

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

propietats

*C**alamar 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.***

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

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

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

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

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

Calamar trossejat



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

(10858) CALAMAR TROSSEJAT CONG. (6x1kg)





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

(1252) ANILLA DE CALAMAR CONGELADA 1KG



Peix fresc congelat

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.



llenguado rubio

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

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

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**.



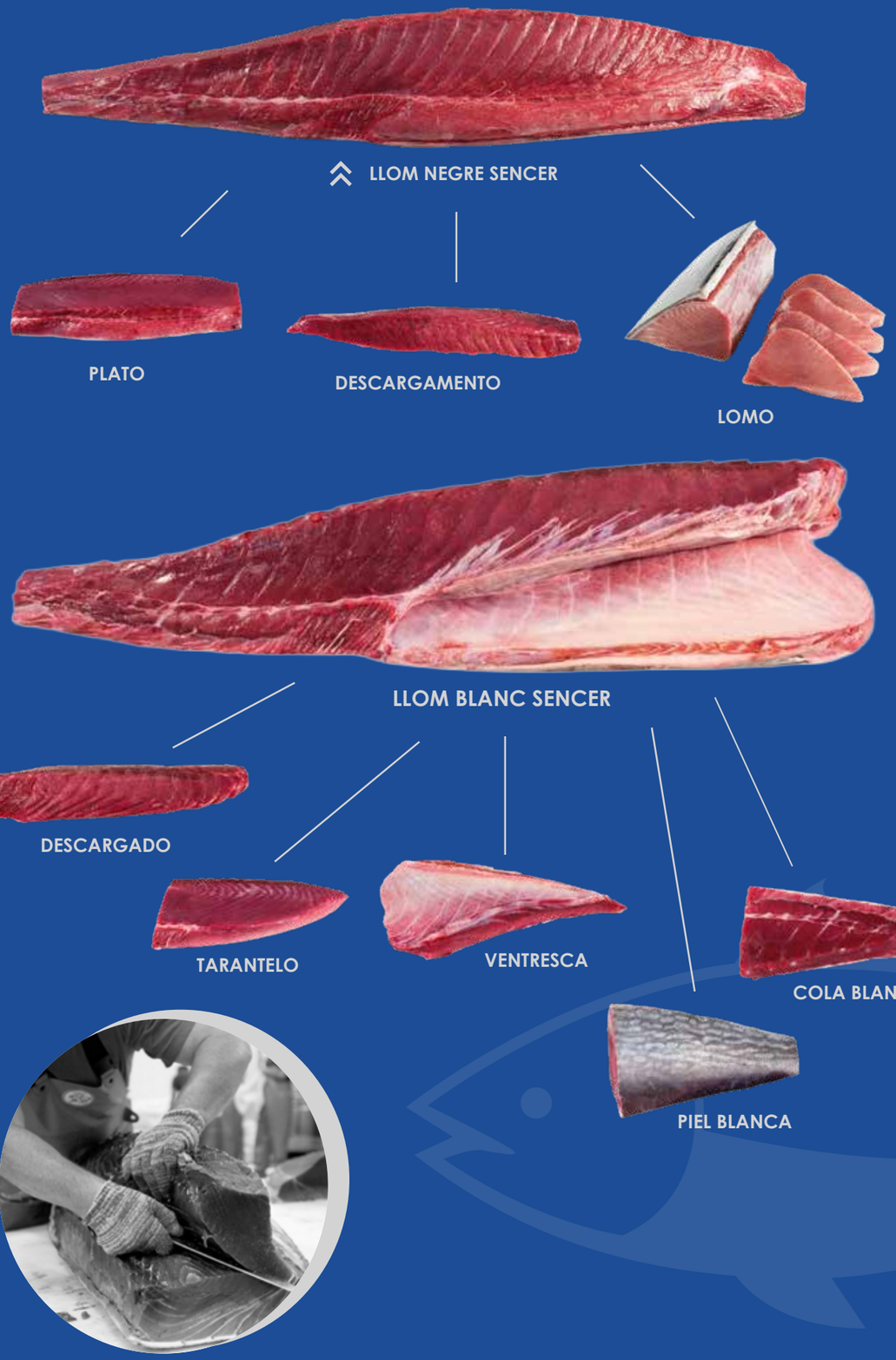


Cada tall és el resultat d'un **procés precís, sostenible i rigorós.** Des del moment de la captura fins a la ultracongelació, es preserven intactes les qualitats que fan de **tonyina vermella una joia gastronòmica sense igual**.

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 -60ºC 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 gurmet 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.

aplicacions



Filet de tarantelo a la planxa



Sashimi de tarantelo



Tarantelo amb verdures

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



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 toyina salvatge de Gadira. També ***presenta un vermell intens i una textura similar*** *sense tanta potència de sabor com la tonyina vermella salvatge.*

Prducte 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.***



*Una **joia gastronòmica artesanal** elaborada a la apreciada ventresca. Aperitiu gurmet 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**.*

aplicacions



Amanida amb conserva de tonyina



Bowl d'arròs amb tonyina i alvocat

Caviar

Coneix 3 de les varietats de caviar més selectes del mercat

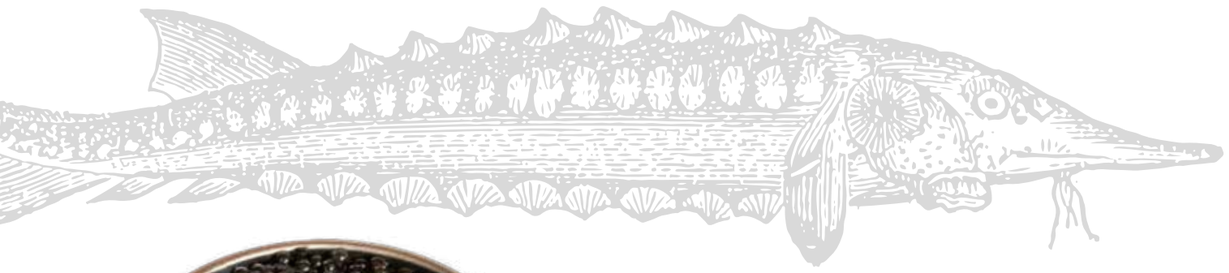
baeri

Origen: IRAN

És una joia gastronòmica, es distingeix per les seves perles de grandària mitjana, de tonalitats marró fosc a negre carbó, i la seva textura sedosa que es desfà delicadament en el paladar. El seu sabor és complex i equilibrat, amb notes subtils a nou i iode marí. Té un final net, la qual cosa ho fa excel·lent per als qui aprecien l'equilibri i elegància més que la potència extrema.



(380) CAVIAR BAERI BULGARIA (10gr) - SERPESKA EXQUISITE





oscietra



Origen: BULGARIA, IRAN I XINA

És una de les varietats més benvolgudes del món per la seva elegància, complexitat i refinament. Les seves freses, de grandària mitjana a gran, presenten tonalitats que van del daurat al marró fosc, amb una lluentor seductora que anticipa la seva qualitat excepcional. És l'elecció perfecta per a paladars que busquen autenticitat i sofisticació

(385) CAVIAR OSCIETRA (30gr)
SERPESKA EXQUISITE

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 famía dels Beluga. Per això, està molt ben considerat al mercat gastronònim gràcies al seu origen i espècie.



(388) CAVIAR IMPERIAL (30gr) - SERPESKA EXQUISITE



Pop



(6379) MEDIO PULPO GALLEGO
+400 GR D.BOCARTE



(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





(10678) MEDIO PULPO
300/500 PEIXOTO



(9404) PULPO ENTERO ARTES. 8u (T2) 26kg
-CONG- CALIDAD JAPON - BLAQUS

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

Ramón Peña
Tradición conservera desde 1920

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



(4800) BACALAO LOMO CORTE SELECTO 5KG (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO

(6813) BACALAO LOMO RACIÓN 350 gr x 5kg (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO



(4798) BACALAO ESPECIAL MENU (cola) 5KG (P.SAL) CONG. - RINCON BACALAO



(1718) BACALAO LOMO SUPER 400/700 3KG



(4836) KOKOTXASBACALAO BOLSA 2KG DESAL. TRADIC. CONG. - RINCON BACALAO



(6055) BACALAO DESMIGADO EXTRA 300g DESAL. TRADICIONAL CONG. RINCON BACALAO



(353) BACALAO LOMO CENTRO 700/1000 3kg



(333) BACALAO DESMIGADO EXTRA 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

(1719) BACALAO DESMIGADO ISLANDIA 3KG





(337) BACALAO PALITOS 3KG

“

Un món de sabors,
al teu abast

”









SABORS D'ÀSIA





AVICSA
SABORS SELECTES











Kreyenhop Ibérica

Presentem una acurada selecció de productes i ingredients típics de la ***gastronomía 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





sense gluten

(1112) SALSA DE CHILI DULCE
(SIN GLUTEN) 200ml BONASIA
KREYENHOP

(1111) SALSA DE SOJA 250ml
BONASIA - KREYENHOP





sense gluten

(1118) VINAGRE DE ARROZ (SIN GLUTEN)
150ml DIAMOND - KREYENHOP

(1115) SALSA TERIYAKI 500ml
MIYATA KREYENHOP



Una pasta ***suau, però molt consistent****, que* ***no es trenca a l'hora de manipular-la i cuinar-la***



(1093) NOODLES UDON FRESCO
200gr ITA-SAN - KREYENHOP

(1113) NOODLES RAMEN FRESCO
200gr ITA-SAN - KREYENHOP



horeca

fideus i arròs

(1091) NOODLES DE ARROZ VERMICELLI
(SIN GLUTEN) 454gr FARMER - KREYENHOP



sense gluten



(1092) NOODLES DE HUEVO 500gr
DIAMOND - KREYENHOP

salses

(1090) ARROZ JAZMIN GRANO LARGO
(SIN GLUTEN) 1kg RICEFIELD - KREYENHOP



sense gluten



sense gluten

(1089) ARROZ SUSHI GRANO REDONDO
(SIN GLUTEN) 1kg RICEFIELD - KREYENHOP



sense gluten

(1101) MAYONESA KIMCHI SUSHI
(SIN GLUTEN) 500gr ALLGROO
KREYENHOP

(1110) LECHE DE COCO (SIN GLUTEN) 1L
ORIENT GOURMET - KREYENHOP



sense gluten

Ideal per curris, postres, salses... ***amb un (84%) de coco, molt superior*** *a la resta del mercat*



sense gluten

(1100) SALSA DE CHILI DULCE (SIN
GLUTEN) 800gr COCK - KREYENHOP

(1102) SALSA DE CHILI PICANTE
SRIRACHA (SIN GLUTEN) 815gr
UNI-EAGLE KREYENHOP



sense gluten



(1103) SALSA DE SOJA 1L SHIBANUMA
KREYENHOP

(1104) SALSA DE SOJA SIN GLUTEN
1L SHIBANUMA - KREYENHOP



sense gluten

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 igredients

(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**.*



*Més gruixudes i cruixents, aquestes fulles d'alga nori també es poden utilitzar per **tacos, i en virutes per al peix, les carns, sopes o amanides.***

(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

Escaneja 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 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

AVICSA
SABORS SELECTES





LAFITTE
CRÉATEUR DE FOIE GRAS DEPUIS 1920

foie



(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



(9602) LATA BLOC
SEMI-COCID. 30% TROZ.
1KG . LE PARISIEN



(10350) ESCALOPA FOIE CONG. 50G
BOLSA 1KG - LAFITTE



(9603) TARRINA BLOC
SEMI-COCID. 30% TROZ.
1KG LE PARISIEN



confit



(9597) CONFIT CUIXA
ANEC INDIVID. BOSSA LAFITTE



(9601) CONFIT MUSLO
LATA 2u REDONDA LAFITTE



(9598) CARNE CONFIT
PATO 2KG LAFITTE

(9599) CONFIT
MUSLO BIDON 11U
(220G aprox) LAFITTE



magret



(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



(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. ULTRACONG. COLLVERD



(4457) TERRINA FOIE GRAS -ENTIER- MI CUIT 1KG - COLLVERD



(2486) DUO BLOC FOIE GRAS 2 x 40G COLLVERD



(4874) BLOC FOIE -LATA- 30% TROZOS 1KG - COLLVERD



(2508) ESCALOPA FOIE GRAS ULTRACONG. BOSSA 1KG 50G. 40/60 COLLVERD

(6772) ESCALOPA FOIE ULTRACONG. BOSSA 1KG 20/40 COLLVERD



(2488) BLOC TRUFAT LLAUNA RODONA ABRE FACIL 130G - COLLLVERD



(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

(2494) PERNIL D'ÀNEC CURAT SENCER COLLVERD





(2491) MOUSSE FOIE LLAUNA RODONA ABRE FACIL 130G - COLLVERD



(2493) PATÉ LLAUNA RODONA ABRE FÁCIL 130G. - COLLVERD



(2479) MAGRET D'ÀNEC CONG. COLLVERD
(2478) MAGRET D'ÀNEC FRESC COLLVERD







(4561) FICELLE FOIE GRAS
(30 cm.) 2 x 0.3 KG - COLLVERD

(5750) BUTIFOIE
(2 x 150g) COLLVERD









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



Le Domaine de Beauvoir
INNOVATION & TRADITION GOURMANDES



(10759) PATÉ TRUFADO TUNEL 1,27 KG ARTUR PIQUET



(5532) PATÉ CAMPAÑA TRADIC. 1.6KG MILCO

(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

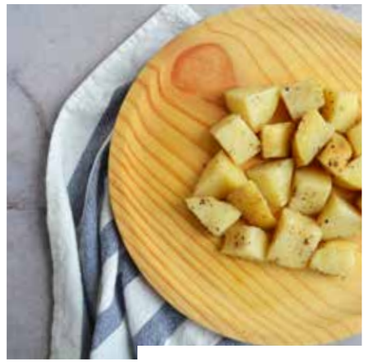
(767) BLOC FOIE PERIGOURDELLE 1KG MILCO



“

De vegades, la solució
poden ser unes
bones croquetes

”











PRECUINATS I APERITIUS



AVICSA
SABORS SELECTES









origen
Cuina al buit

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



(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



(10571) MINI CORAZONES ALCACHOFA CONFI. ACEITE OLIVA 180 gr - ORIGEN



(1636) CEBOLLA EN JULIANA CONFI. 1'5KG HORECA AOVE (5u) - ORIGEN



(10568) ESCALIBADA 300 gr - ORIGEN



(10548) BERENJENA ESCALIBADA 1KG HORECA (5u) - ORIGEN



(10554) PIMIENTO ESCALIBADO 1.5 KG HORECA (2u) - ORIGEN



(10569) HABITAS CONFITADAS ACEITE OLIVA 180gr. - ORIGEN



(10570) MENESTRA DE VERDURAS 250 gr - ORIGEN

llegums



(10576) GUISANTE EXTRAFINO 250 gr - ORIGEN



(10566) GARBANZOS CON ESPINACAS 300 gr - ORIGEN

patates



(10581) BASE TORTILLA PATATA Y CEBOLLA 150 gr - ORIGEN



(10555) BASE TORTILLA PATATA Y CEBOLLA PREMIUM 1KG HORECA (5u) - ORIGEN



(10613) PATATA AL HORNO (6 mitades) 300gr ORIGEN



(10719) PATATA PANADERA MONALISA 2KG HORECA (3u) - ORIGEN



(10575) PATATA Y GUISANTE EXTRAFINO 300 gr - ORIGEN



(10574) PATATA Y JUDIA VERDE 300 gr - ORIGEN



(10567) BASE DE ENSALADILLA 250 gr - 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



(1635) PATATA AGRIA PALO GRUESA CON PIEL 2KG ESP. FRITURA HORECA (3u)- ORIGEN

(1634) PATATA AGRIA PALO FINA PELADA 2KG ESP. FRITURA HORECA (3u)- ORIGEN



preparats



(10865) ENSALADILLA RUSA 2KG HORECA (3u) - ORIGEN



(10577) PULPO A LA GALLEGA 275 gr - ORIGEN

Gastro Cook

(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 ºC durant 24 hores.
- Escalfar la bossa al bany maría o bé punxar-la i escalfar al microones
- Emplatar al gust

PREPARACIÓ

- Descongelar a temperatura controlada entre 0 i 4 ºC 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 90ºC aprox, submergida completament durant 6 minuts.
- Marcar en una planxa, tallar a tires i emplatar.



(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 ºC durant 24 hores.
- Posar la bossa al buit, sense obrir ni punxar, en un recipient amb aigua calenta, a foc suau, a uns 90ºC 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 4ºC durant 24 hores.
- Posar la bossa al buit, sense obrir ni punxar, en un recipient amb aigua calenta, a foc suau, a uns 90ºC 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



(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



(995) RULL PEUS DE PORC -CONG- 1kg - GASTROCOOK

altres solucions a baixa temp.



(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 minutos.

(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 minutos. 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 minutos. Quan faltin 8 minuts posar la salsa barbacoa per sobre del producte.

Tàrtars

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%.

(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.

Preparació

El mètode de preparació dels tàrtars és:
1. Descongelar a la nevera
2. Tallar el sobre i barrejar els dos ingredients
3. Emplatar al gust

(188) TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA 90G + ALIÑO CONG. INNOVA CHEF





(1224) TARTAR DE CARNE ROJA 140G+ALIÑO CONG. - INNOVA CHEF

nou format

Tàrtar elaborat amb carn de vaca i amb amaniment amb sabor d'oli d'oliva, cebeta tendra, tàperes, salsa de soja, pebre negre.

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.

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.



Gildas



(1356) GILDAS DE ANCHOA (Aceituna gordal, piparra y anchoa) - OLIVIAS

25 gildas per safata

(1357) GILDAS DE BOQUERON (Aceituna gordal, piparra y pimiento rojo) - OLIVIAS

25 gildas per safata





(1358) GILDAS MATRIMONIO (Aceituna gordal, boqueron, anchoa, piparra y aceituna rellena) - OLIVIAS

20 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

(1257) CARPACCIO DE ALCACHOFA 100gr CONG. - INNOVA CHEF





(1418) CARPACCIO DE CARABINERO 60gr CONG. - SERPESKA

10 unitats / caixa

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!***

ARAMBURU
CULTURA GASTRONÓMICA



(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



euroambrosías



(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. - EUROAMBROSIAS



(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

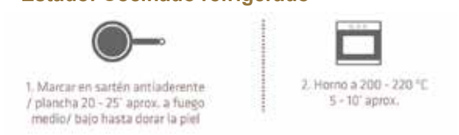


Plats de porc



(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





(10413) COSTILLAR DE CORDERO COCINADO (200-450G)

Estado: Cocinado refrigerado

(3012) PLANCHAS CORDERO (4 x 0,72 kg.) LECHAL CONFITADO

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 4,4ºC 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: 85º C aprox.
Temps: 9 minuts aprox.

Forn
Temperatura: 185º 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



(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: 85º C aprox.
Temps: 8 minuts aprox.
Traieu i marqueu el rap en una paella per ambdós costats.

Forn
Temperatura: 175º C aprox.
Temps: 10 min aprox.
40% - 50% d'humitat



(1277) RACION DE COLA DE RAPE NEGRO SALVAJE CONFITADO 300/350G 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: 85º C aprox.
Temps: 9-10 minuts aprox.

Forn
Temperatura: 185º C aprox.
Temps: 10 min aprox.
40% - 50% d'humitat



croquetes i croquetons

bo de debò



(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



(2227) CANELONES
BECHAM. x6u 720gr AVICSA

(2228) CANELONES BECHAM.
x10u FAMILIAR 1000 gr AVICSA



pack duo



(3935) DUO PASTEL ATUN + LIBRITOS
LOMO JAM-QUESO 300G AVICSA



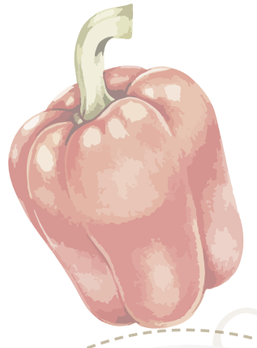
(5868) EMPANADILLAS DE
ATUN (6U) 180G AVICSA



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





(9128) MACARRONES
CASEROS BOLOÑESA 300G AVICSA
(9872) MACARRONES
CASEROS BOLOÑESA 450G AVICSA
(5510) MACARRONES
BOLOÑESA FAMILIAR 900G AVICSA

fideuà



(4919) FIDEUA 800G FAMILIAR - AVICSA
(4060) FIDEUA 400G AVICSA



postres

(4206) PACK 2U COULANT
CHOCOLATE 130G AVICSA





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



(9960) SEPIA EN SU TINTA (230G)
D. BOCARTE



(9959) SEPIA ENCEBOLLADA
(230g) BOCARTE



(10625) CANELONES
CASEROS HOSTEL.
(3x10u) CONG.- MRM



(2512) RAVIOLI DE FOIE GRAS
2KG CONG. COLLVERD





(5726) RULO DE RABO DE TORO
CONG + SALSA - MRM

Chivo de Canillas



(9627) LINGOTE CABRITO LECHAL LEÑA
150g - CHIVO DE CANILLAS

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



(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

PANADERIA Jesús
Panaderos Artesanos desde 1802

Pans i torrades



(6463) CAÑAS PAN FEO 500gr
(145-175u. bolsa)
PANADERIA JESUS



(6455) CAÑAS PAN FEO
135gr (32-37u. bote)
PANADERIA JESUS



(8036) CAPRICHOS PAN NEGROS
400GR (120-135u. tarrina)
PANADERIA JESUS



(7989) CUCHARITAS CRUJIENTE
BLANCA 600G (230-245u. tarrina)
PANADERIA JESUS



(8035) CAPRICHOS PAN 400GR
(120-135u. tarrina)
PANADERIA JESUS



(6462) PAN SOPLAO 400gr
(130-135u. tarrina)
PANADERIA JESUS



Possibilitat de
personalització



el secret de la
massa mare



(8039) CUCHARITAS NEGRAS DE
PAN 600G (240u aprox)
PANADERIA JESUS



(1976) CRUJIENTE NEUTRO
600gr 10x6 (62-65u. terrina)
PANADERIA JESUS



(6458) CRUJIENTE AJO NEGRO (600gr) DE LAS PEDROÑERAS (185-195u. tarrina) PANADERIA JESUS



(7713) CRUJIENTE NEUTRO 600G 6x6 especial (104-108u. tarrina) PANADERIA JESUS



(1883) CRUJIENTE NEUTRO 600gr 6x3 especial (195-215u. terrina) PANADERIA JESUS



(6459) CRUJIENTE DE ALGAS 600gr (185-195u. tarrina) PANADERIA JESUS



(6470) TOSTADA CERO "PAN CRISTAL" 200gr (35-42u cajita) - PANADERIA JESUS

(6471) TOSTADA CERO "PAN CRISTAL GRANEL" 1500g (310-340u. caja) PANADERIA JESUS

(1977) DISCOS CRUJIENTES 600gr 10cm (48-50u. terrina) PANADERIA JESUS

(1978) DISCOS CRUJIENTES 600gr 5cm (155-162u. terrina) 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

Pa brioche



Possibilitat de personalització



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



(1979) MINI BURGUER BRIOCHE 25GR 5cm (100 U.) -CONG- PANADERIA JESUS

(1980) PAN BRIOCHE "MOLDE GRANDE" 1KG 12X12X40 -CONG- PANADERIA JESUS



Bases per aperitius





(750) CUENCO DE CENTENO CON CREMA AGRIA 3gr (2 bolsas x 70) - SOHO GOURMET
140 unitats / caixa

Pots utilitzar aquestes cassoletes 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).

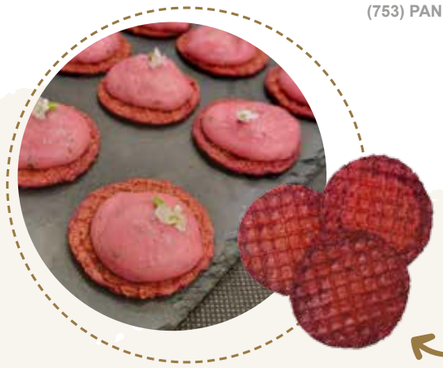
(751) CUENCO DE CENTENO CON CHILI SUAVE 3gr (3 bolsas x 50) - SOHO GOURMET
150 unitats / caixa

Per a omplir-los pots utilitzar un bon steak tàrtar (ref. 187).

Els pots servir amb cigrons (ref. 10512), mermelada de pebrot (ref. 55) i salsa d'all amb herbes (ref. 6222).

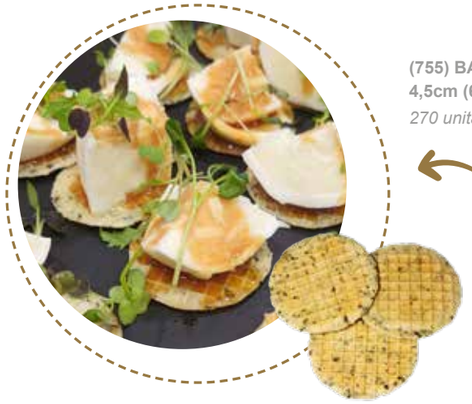


(753) PANI PURI (3 bolsas x 85) SOHO GOURMET
255 unitats / caixa



(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



(3812) TOMATE POMODORI "FRESCHI" SEMIDRY 0,78 KG DEMETRA



(3813) TOMATE SECADO AL SOL 0,8 KG "POMODORI SECCHI" DEMETRA



(5784) POMODORINI PERLE ROSSE "IL BEBE" 0,8 KG - DEMETRA



(234) TOMATE SECO A TIRAS 1,5KG - DEMETRA

ceba



(6641) CEBOLLA CARAMELIZADA BOLSA 0,7 KG - DEMETRA

(3809) CEBOLLAS BUONGUSTO EN VINAGRE BALSAMICO IGP 0,85 KG - DEMETRA





(231) CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA BOLSA 600GR DEMETRA



bolets



(245) BOLETUS TROZOS EN CREMA DE PORCINI "TROLL" 700GR - DEMETRA



(3807) FANTASIA DI FUNGHI TRIFOLATI 1 KG - DEMETRA





cremes



(1746) GRANCREMA TARTUFATA
0,54 KG BLANCA - DEMETRA

(5785) GRANCREMA
TARTUFATA 0,54 KG NEGRA - DEMETRA





(8040) SALSA DE
PISTACHO 0,53 KG - DEMETRA

(5786) PESTO ALLA GENOVESA
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 JAPANESSE 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.



Lliure de MSG (Glutamato)

20% reduïts en sal

Només saboritzants naturals

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.*



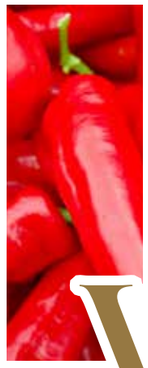
Enjoy great taste

“

Vegetals, un deure dins
la nostra dieta

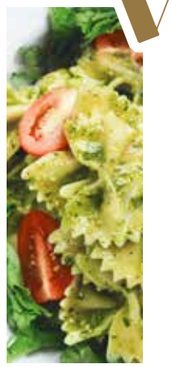
”




VEGETALS

AVICSA
SABORS SELECTES







Biohamburgueses



CASA AMELLA

Noves receptes. Elaborades amb ingredients ecològics i de proximitat.

VEGANES

FONT DE PROTEÏNES I FIBRA

« (7514) BIO HAMBURGUESA TOFU I ESPINACS 2x160g - CASA AMELLA

(7517) BIO HAMBURGUESA TOFU I BOLETS 2x160g - CASA AMELLA »





« (7848) HAMBURGUESA QUINOA I CARABASSA 2x160g - CASA AMELLA



Espàrrecs

LC
LA CATEDRAL DE NAVARRA



(8750) ESPÁRRAGOS 6/8 ERGO630 D.O. NAVARRA - LA CATEDRAL »





(8754) ESPÁRRAGO 9/12 580 -RIOJA- D.O.NAVARRA - LA CATEDRAL »

« (8755) ESPÁRRAGO 9/12 370-MÉJICO- D.O.NAVARRA - LA CATEDRAL

(8752) YEMAS 10/12 B-370 D.O. NAVARRA - LA CATEDRAL »



(8757) ESPÁRRAGO 8/12 LATA AL-370 D.O. NAVARRA LA CATEDRAL »



(8756) ESPÁRRAGOS 5 Fru. LATA AL-370 D.O.NAVARRA - LA CATEDRAL »



(1778) ESPARRAGO CONF. PARRILLA EXTRA GRUESO 525 GR (5 uni) - LA CATEDRAL



Pebrots



(11067) PIMIENTO PIQUILLO ART. CL-212 D.O.LODOSA LA CATEDRAL

(10884) PIMIENTO PIQUILLO ART. 14/18 ER-260 D.O.LODOSA 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



Piparres



(8762) GUINDILLAS "PIPARRAS" ERGO-360 LA CATEDRAL

(10672) GUINDILLA "PIPARRAS" G-1966 HORECA LA CATEDRAL



Carxofes

(8976) CORAZONES ALCACHOFA 10/12 ERGO-360 IGP TUDELA LA CATEDRAL



(8764) CORAZONES ALCACHOFA 16/20 ERGO-360 IGP TUDELA 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



Viuda de Cayo



(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) ALEGRIAS RIOJANAS LITO
LATA 1/8 - VIUDA DE CAYO
24 unitats / caixa

(777) YEMAS ESPARRAGO MENDAVIA
PRIMERA 314 MEDIAS - VIUDA DE CAYO
24 unitats / caixa





(778) PIMIENTO PIQUILLO ARTESANO
B-314 -D.O. LODOSA - VIUDA DE CAYO
12 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) MELOCOTON 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 sobrecocció** 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 »

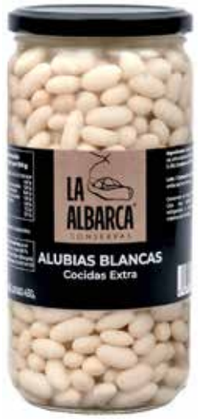
Espàrrecs



« (9809) ESPARRAGO 5/9
EXTRA 580 16cm - SACESA

Llegums

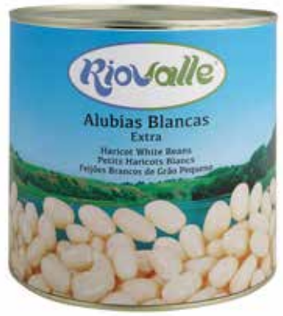
Sacesa SELECCIÓN



(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



(5274) MEZCLA DE SETAS SILVESTRE -NACIONAL- CONG.

(9269) BARREJA BOLETS SILVESTRES 370 TARRO - BONTAST





(5626) BOLETUS EDULIS ENTERO 4/9 CONG. -NACIONAL-

(5275) BOLETUS EDULIS DADO SILVESTRE CONG - NACIONAL-



Espàrrecs verds



(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) ACEINTUNA 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.



(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 característicasde 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 verietat 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







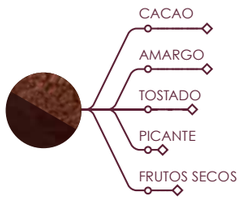






Cobertures





(10950) CACAO EN POLVO
1KG ROUGE ULTIME - BARRY

BOLLERÍA · BIZCOCHOS · GLASEADOS · HELADOS · POSTRES · UNTABLES · LÁCTEOS Y BEBIDAS · MASAS

100% cacao

CACAO BARRY
Since 1842

EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



Fluïdesa:

(7464) COBERTURA
NEGRA 70% 2,5KG - CALLEBAUT



(7465) COBERTURA
NEGRA 50% 2,5KG - CALLEBAUT

Fluïdesa:





(7467) COBERTURA
BLANCA 2,5KG - CALLEBAUT

Fluïdesa:

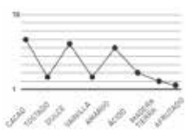


(7470) COBERTURA
LECHE 1KG - CALLEBAUT

Fluïdesa:



CHOCOVIC



(10952) COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 1,5KG TOBADO 64,5% - CHOCOVIC

Fluïdesa:



Pastissos

Canela en rama



(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 LECHES 2'5 KG
CONG. - CANELA EN RAMA



(290) TORRIJAS CASERAS
CONG. BANDEJA 1,1 KG (6-8u)
CANELA EN RAMA

RAFA GORROTXATEGI 1680

*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 **forn, microones** i també es pot servir f**reda i temperada**.*

SANTA TERESA



(1390) MEMBRILLO
PRECORTADO 310G
SANTA TERESA

(2407) MEMBRILLO
SANTA TERESA 2,9 KG

(1391) CAPRICHOS DE MEMBRILLO
(12ud) - SANTA TERESA



'tejas'



(1095) TEJAS CHOCOLATE NEGRO
NARANJA 150G RAFA GORROTXATEGI
16 'tejas' per paquet

*Aquestes 'tejas' estan fetes amb farina d'arrós 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

EL XUIXO DE CAN CASTELLÓ
Castelló
a Girona des de 1898

Un dolç amb molta tradició i història arriba a les teves mans, el xuixo.

*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'enrotllat del prodcute es fa a mà.*

*La seva fermentació és lenta amb humitat i calor controlada, que fan que la **presència i el sabor** d'aquests xuixos 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.***



(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

Regeneració del producte: *Introduir al forn a 220ºC entre 2 o 3 minuts aprox. arrebossar amb sucre.*

(10622) XUIXO DE CREMA 50G CAN CASTELLÓ



(10836) XUIXO CHEESECAKE 50G CONG. CAN CASTELLÓ



(11027) XUIXO DE XOCOLATA 50G CONG. CAN CASTELLÓ



Gelats



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

Angelo

Un producte artesà, versàtil i personalitzable per a tot tipus de restauració.



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.

individuals



(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

lingots i planxes



(140) PLANCHA RED VELVET (1,05kg) - GLUTTONS
2 unitats/caixa

(139) PLANCHA TIRAMISU (1,05kg) - GLUTTONS
2 unitats/caixa



pastissos



(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) GLUTONS
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

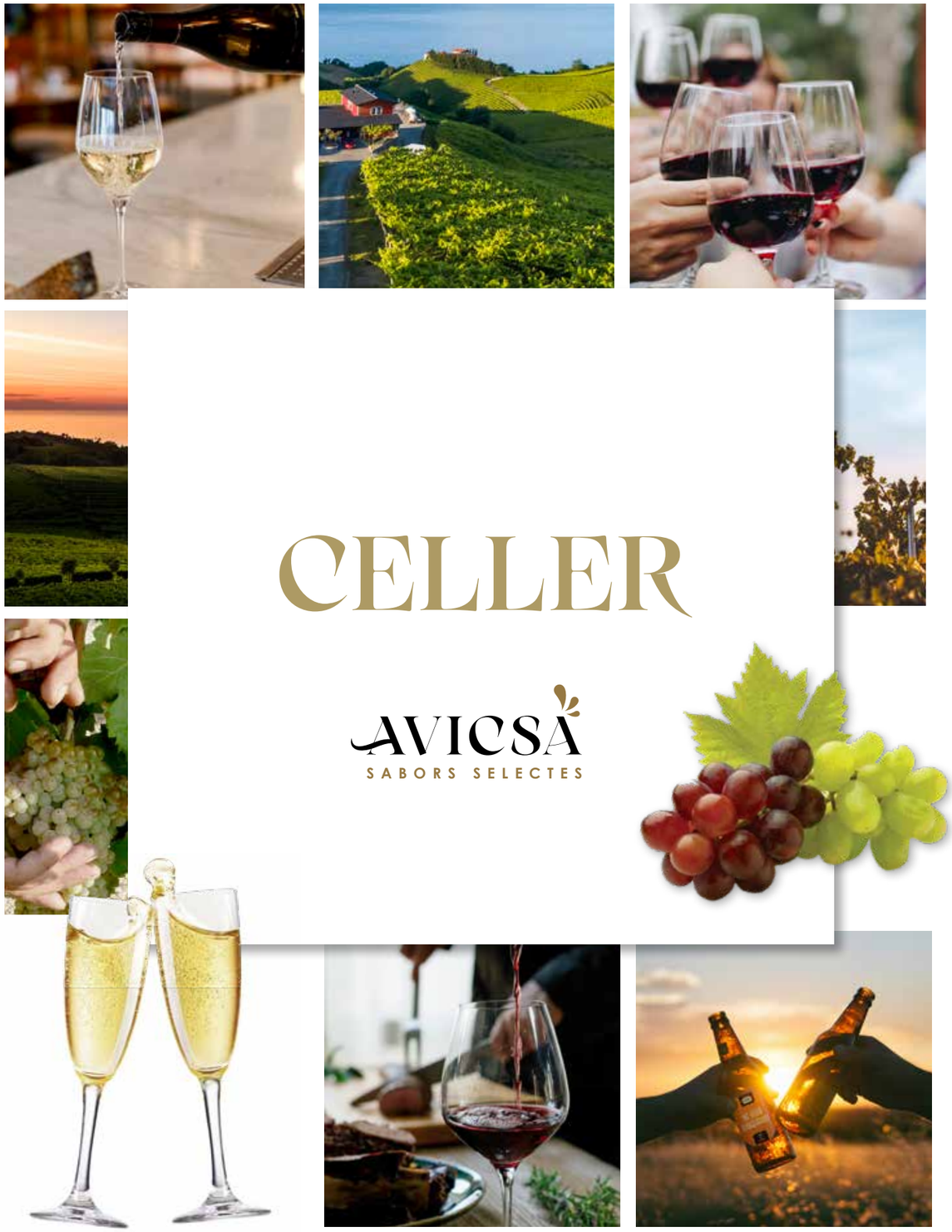


(141) VASO LEMON PIE CARTA (140gr) GLUTTONS
9 unitats/caixa

“

Història, verema i camí
en una bona ampolla de vi

”



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.



(8294) VI GARNATXA BLANCA
D.O. TERRA ALTA
- VINYES DEL GRAU

Varietat: 100% macabeu
Criança: 4 mesos amb les seves lies
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.



(8291) VI MACABEU
D.O. TERRA ALTA
- VINYES DEL GRAU

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 vermlles, és lleuger i fresc.



(8293) VI ROSAT
D.O. TERRA ALTA
- VINYES DEL GRAU

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.



(8292) VI NEGRE
D.O. TERRA ALTA
- VINYES DEL GRAU

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.



(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 lies.
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 lies.
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.



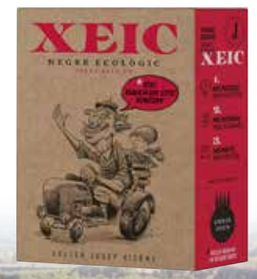
(8298) VI
"LO NATURAL
DE VICENS"
D.O. TERRA ALTA

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.*



(8954) LUNA LUNERA
SAUVIGNON BLANC
- DEHESA DE LUNA

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.





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.*



(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.



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.

(2514) VINO RUBICUNDUS
GRIMAU 6U.



(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 TRENCADIS 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

vinagre balsàmic



(9405) VINAGRE BALSAMICO
ARTESANO 250 MENESCAL



(9406) VINAGRE BALSAMICO
ARTESANO 750 MENESCAL



BODEGASROBLES
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.

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 10-12ºC, 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