Octubre 2026

MEAT THE GOOD

EXCLUSIVE MEAT

Carn madurada per diferenciar-te al mercat

Maduració pròpia







Talls personalitzables

3 categories diferents



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 α²





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

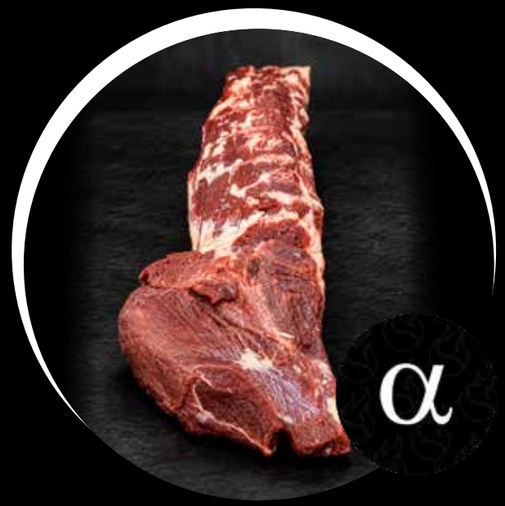
(642) CHULETÓN 1,5KG CONG.
MADURADO +30D. ALFA
MEAT THE GOOD



(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 categoria anterior.*



(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

MEAT THE GOOD
EXCLUSIVE MEAT

ja són aquí les nostres hamburgueses



« (1983) HAMBURGUESA VACUNO 34u x 160gr CONG. DELTA - MEAT THE GOOD

novetat

« (1984) HAMBURGUESA VACUNO 25u x 200gr CONG. DELTA - MEAT THE GOOD

novetat

(1985) HAMBURGUESA BUEY D.O. RUBIO GALLEGO 32u x 175gr CONG. ALFA - MEAT THE GOOD »

novetat

Bou gallec certificat.





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

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J ·Parcel·la 16 ·Nau 6
25190 Lleida ·Tel. 973 25 73 10

@avicsasaborsselectes