

Precocinados al Natural *para tu restaurante*





LA QUINTA GAMA PREMIUM DE LA DEHESA

Esta nueva familia de productos cárnicos precocinados, cuya materia prima siempre son carnes de primera calidad procedentes de la dehesa, se elabora por un equipo de expertos cocineros con diferentes técnicas de cocción a baja temperatura (confitado o sous vide) sin añadir ningún aditivo ni conservante. Posteriormente ultracongelamos para que el producto no sufra ningún detrimento de calidad ante de ser regenerado.

Se trata de llevar a cabo tareas que serían muy costosas para un restaurante o catering de forma aislada, y que al ser producidas a gran escala son mucho más rentables al reducirse los costes unitarios de producción.

El resultado es un producto precocinado y natural, de calidad premium para regenerar de una forma rápida y sencilla.





VER VIDEO



COSTILLAR DESHUESADO DE COCHINILLO IBÉRICO CONFITADO

Costillar deshuesado de cochinillo ibérico confitado con manteca de cerdo ibérico a baja temperatura. Elaborado solo con carne de cochinillo ibérico y manteca.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 021484 COSTILLAR DESHUESADO ENTERO*

Ref. 0214823 COSTILLAR DESHUESADO 550-650 g.

Ref. 021712 COSTILLAR ENTERO CON HUESO

€/kg.

€/kg.

€/kg.

(Caja 4 ud. - 3,5 kg.aprox.)

(Caja 4 ud. - 2,8 kg.aprox.)

(Caja 4 ud.- 4 Kg. aprox.)



10 minutos en sartén o plancha

30 minutos en horno a 230°C



RACIÓN
RECOMENDADA:
150 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 **producto
congelado**



COSTILLA DE ANGUS PRECOCINADA A BAJA TEMPERATURA

Costilla de vacuno raza Angus racionada y precocinada a baja temperatura mediante la técnica sous-vide durante 15 horas. Elaborada solo con manteca, sal y pimienta.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 02212 COSTILLA ANGUS SOUS VIDE (300 g. aprox.)

€/kg. (Caja 14 ud. - 4,2 kg.aprox.)



4 minutos en microondas
10 minutos al baño María



RACIÓN
RECOMENDADA:
300 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado



CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO PRECOCINADA SOUS-VIDE

Carrillada ibérica precocinada a baja temperatura durante 15 horas en su jugo para que sólo tengas que añadirle tu salsa favorita y/o acompañarla con lo que quieras.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210427 CARRILLERA IBÉRICA SOUS-VIDE

€/kg.

(Caja 2,5 kg. - 6 bolsas de 4 u.)



4 minutos microondas
10 minutos en sartén



RACIÓN
RECOMENDADA:
150 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado



VER VIDEO



SECRETO IBÉRICO SOUS-VIDE

Secreto ibérico precocinado a baja temperatura al vacío (Sous-Vide) para regenerar en sartén simplemente dorando la pieza. Elaborado solo con secreto ibérico.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210421 SECRETO IBÉRICO SOUS-VIDE

€/kg.

(Caja 4,5 kg. - Bolsas de 500 g. aprox.)



6 minutos
en sartén o plancha



RACIÓN
RECOMENDADA:
200 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado



VER VIDEO



COSTILLA IBÉRICA CARNOSA SOUS-VIDE

Costillas carnosas de cerdo ibérico precocinada a baja temperatura al vacío para regenerar en sartén o plancha. Elaborada con costilla ibérica, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 021864 COSTILLA IBÉRICA SOUS-VIDE (450-550 g.) CARNOSA

€/ud.

(Caja 6 ud.)



10 minutos en sartén o plancha

15 minutos en horno a 230°C



RACIÓN
RECOMENDADA:
250 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado



PAPADA IBÉRICA SOUS-VIDE

Papada de cerdo ibérico sin piel precocinada a baja temperatura al vacío para regenerar en plancha o sartén. Elaborada con carne de cerdo ibérico y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210426 PAPADA IBÉRICA SOUS-VIDE

€/kg.

(Caja 3,5 kg.aprox.)



10 minutos
en sartén o plancha



RACIÓN
RECOMENDADA:
150 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado



PULLED PORK DE CERDO IBÉRICO

Carne desmenuzada sin hueso de cerdo ibérico precocinada a baja temperatura al vacío para regenerar en sartén o al baño María. Hecho con carne de cerdo ibérico, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210423 PULLED PORK DE COSTILLA IBÉRICA

€/kg.

(Caja 5 kg. aprox. bolsas 500 g.)



10 minutos en sartén
o baño María



RACIÓN
RECOMENDADA:
100 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 **producto
congelado**



JARRETE DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE

Jarrete de cordero lechal precocinado a baja temperatura al vacío (Sous Vide) para regenerar en horno. Los ingredientes son carne de cordero, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 023173 JARRETE DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 200g.aprox.

€/ud.

(Caja 16 uds.)



15 minutos
en horno a 220°C



RACIÓN
RECOMENDADA:
200 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado



MAZA DE CORDERO LECHAL

Pierna de cordero lechal sin jarrete cocinada a baja temperatura al vacío. Elaborado con pierna de cordero, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02322 MAZA CORDERO LECHAL CON HUESO SOUS-VIDE 350g.

€/ud.

(Caja 16 u.)



15 minutos en horno a 220°C



RACIÓN
RECOMENDADA:
350 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 **producto
congelado**



LINGOTE DE CORDERO LECHAL

Pierna de cordero lechal criado en la dehesa cocinada a baja temperatura al vacío y posteriormente deshuesada para conformar una placa fácilmente porcionable. Elaborado con pierna de cordero, manteca, pimenta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02323 LINGOTE DE CORDERO LECHAL DESHUESADO

€/kg.

(Caja 3 kg.)



15 minutos en horno a 220°C
10 minutos de sartén o plancha



RACIÓN
RECOMENDADA:
150 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 **producto
congelado**



PALETILLA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE

Paletilla de cordero lechal precocinada a baja temperatura al vacío para su regeneración en horno. Hecho con paletilla de cordero, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02356 PALETILLA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 350-450 g.

€/kg.

(Caja 8 uds.)



15 minutos
en horno a 220°C



RACIÓN
RECOMENDADA:
400 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado



PIERNA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE

Pierna de cordero lechal entera precocinada a baja temperatura al vacío para regenera en horno. Elaborada con pierna de cordero, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02357 PIERNA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 500g. aprox.

€/kg.

(Caja 6 uds.)



15 minutos
en horno a 220°C



RACIÓN
RECOMENDADA:
250 g.



CONSUMO
PREFERENTE:
1 AÑO

 producto
congelado