

BISBE NEGRE

800g 1u. | envasat al buit
budell bisbe
elaborat amb molta cura i carns seleccionades amb un toc pujat de pebre



DONEGAL NEGRE

700g 1u. | envasat al buit
budell roscal de vedella
el gust clàssic de la negra amb un toc de pebre



BOTIFARRA NEGRA

300g 1u. | envasat al buit
2.400kg 8u. | enfilades
budell fi de porc
carns seleccionades amb un toc pujat de pebre i forma de ferradura



BOTIFARRA NEGRA CEBA

300g 1u. | envasat al buit
2.400kg 8u. | enfilades
budell fi de porc
carns seleccionades, amb un toc pujat de pebre i el gust que li dona la ceba



BISBE LLENGUA

800g 1u. | envasat al buit
budell bisbe
forma peculiar arrodonida de sabor suau fet amb llengua tallada a daus



BISBE BLANC

800g 1u. | Ø10cm envasat al buit
budell bisbe
pasta suau amb un toc de nou moscada



DONEGAL BLANC

700g 1u. | Ø6cm envasat al buit
budell roscal de vedella
pasta suau amb un toc de nou moscada



BOTIFARRA BLANCA

300g 1u. | Ø10cm envasat al buit
2.400kg 8u. | enfilades
budell fi de porc
pasta suau amb un toc de nou moscada





DONEGAL LLENGUA

600g 1u. | envasat al buit
budell roscal de vedella
elaborat amb carns del cap i
llengües tallades a dauets,
sabor característic
de les cases de pagès



DONEGAL MIX

800g 1u. | envasat al buit
budell cular de porc
producte exclusiu, fet amb les
carns del donegal de la llengua i on
incorporem una botifarra negra al
mig que li dona un contrast i gust



DONEGAL BLANC PEROL

400g 1u. | envasat al buit
2.400kg 8u. | enfilades
budell semicircular de porc
amb carns de la part del cap
com la botifarra del perol



BOTIFARRA BLANCA PEROL

300g 1u. | envasat al buit
budell fi de porc
forma de ferradura, elaborada
amb carns de la part del cap i un
toc de pebre



CATALANA CUITA

900g 1/2u. | envasat al buit
budell cular de porc
suau amb el toc característics
de la nou moscada

CATALANA TRUFADA

900g 1/2u. | envasat al buit
budell cular de porc
amb tòfona natural
convertint-la en un
producte "delicatessen".
suau amb el toc característics
de la nou moscada

BOTIFARRA D'OU

300g | envasat al buit individual
budell fi de porc
textura suau amb un toc
de pebre blanc
en forma de ferradura





**COSTELLA
ADOBADA**  

400g 2u. | envasat al buit amb bossa de cocció
trossos de retall de costella amb adobat suau i semicuit

**TIRA DE COSTELLA
ADOBADA**  

700g 1u. | envasat al buit amb bossa de cocció
cordó de carn amb un adobat suau i semicuit





  **MANS
DE PORC**

900g 4 meitats | envasat al buit
mans seleccionades i tractades
amb molta cura. Amb una cocció
encertada amb un toc de sal



  **VENTRES
CUITS**

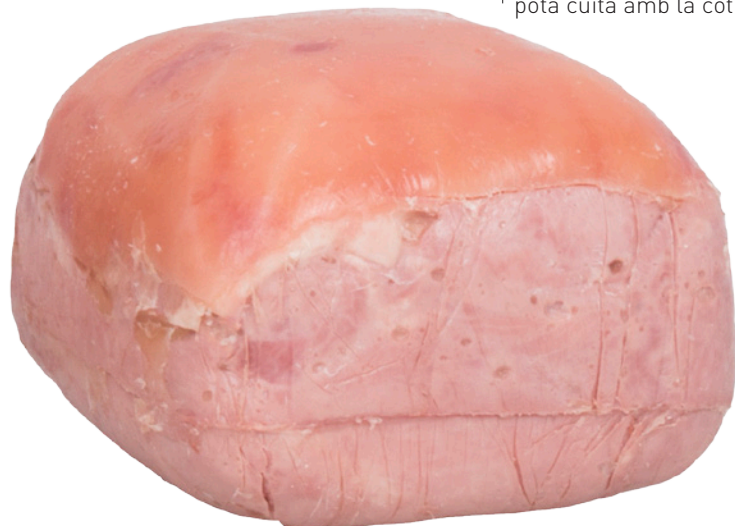
300g 1u | envasats al buit
4kg 12u | envasats al buit
naturals, sense additius





BACÒ  
4,2 kg | envasat al buit
fumat sense pell ni cotna



**PERNIL
CUIT**  
7,5kg 1u. 22,5x16x25cm | envasat al buit
pernil de porc desossat cuit extra
pota cuita amb la cotna natural



**BARRA
YORK**  
3,2kg 1u. barra 11x11cm | envasat al buit
embotit de york



  **CARPACCIO
DE CARETA**
2,5kg 1u. barra 11x11cm | envasat al buit
carena cuita adobada amb un toc
de pebre negre i vermell



  **CAP DE
SEGLAR**
2,5kg 1u. barra 10x10cm | envasat al buit
1,250g 1/2 barra 10x10cm | envasat al buit
pastís de carn del cap



  **CARPACCIO DE
MANS DE PORC**
1kg 1u. | Ø8cm embotit amb fibrant
manetes desossades
obtenint una textura melosa



 **FORMATGE D'OVELLA
VELL RESERVA**
3,2 kg. 1u.
llet pasteuritzada d'ovella i cotna natural
conservada amb oli d'oliva i girasol
artesanal de Mora, província de Toledo





SOBRASSADA DE PORC NEGRE



800g - 1000g 1u.

DENOMINACIÓ ORIGEN MALLORCA

budell natural.

textura molt untuosa i cohesionada, sabor i aroma característics, amb clara percepció del pebre vermell



SOBRASSADA



800g - 1200g 1u.

DENOMINACIÓ ORIGEN MALLORCA

budell natural

forma cilíndrica irregular, determinada per la morfologia del budell



XISTORRA



1kg 3-4u. | bosses amb atmosfera controlada

budell de xai

carns picades i amassat amb pebre vermell i un toc d'all i picant



XORIÇ OREJAT



1,5kg 22u. | bosses al buit

budell fi de porc

xoricets tendres lligats, de pasta dolça, tipus barbacoa, fregir, planxa

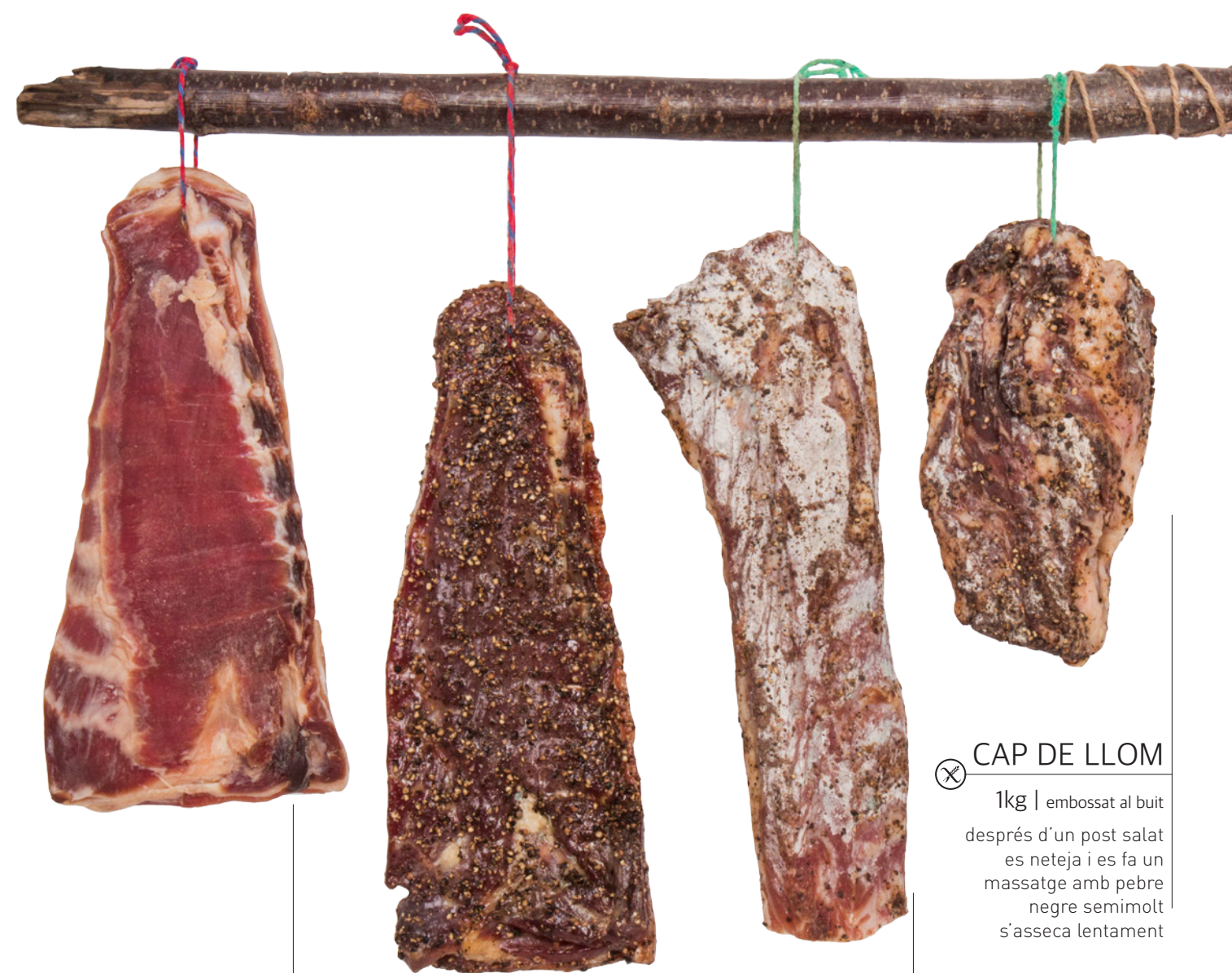
XORIÇ OREJAT PICANT



1,5kg 22u. | bosses al buit

budell fi de porc

xoricets tendres lligats de pasta picant amb un toc de pebre caïena. tipus barbacoa, fregir, planxa



VENTRESCA SECA



1,5kg | unitats a granel

cansalada de la panxa curada se li fa un llarg massatge amb sal, es renta i es penja a l'assecador perquè es curi lentament

VENTRESCA SECA AMB PEBRE



1,5kg | unitats a granel

la mateixa panxeta un cop curada se li adhereix una capa fina de pebre semimolt

CAP DE LLOM



1kg | embossat al buit després d'un post salat es neteja i es fa un massatge amb pebre negre semimolt s'asseca lentament

LLOM SEC



1kg | embossat al buit

llom de selecció de raça duroc, amb textura suau i tendra gust que recorda el porc de pagès





FUET EXTRA

300g 1u.
budell natural de porc
procés de curació lent
presentació externa amb flora natural que li aporta aroma i gust especials

SECALLONA DE MUNTANYA

280g 1u. | unitats a granel o al buit
budell fi de porc
forma característica, prima i xafada pasta dolça amb toc pujat de pebre negre que recorda temps passats

LLONGANISSA AQUELARRE

300g 1u. | unitats a granel o al buit
budell semicircular de porc
un sabor agosarat que combina el pebre negre i el pebre de caiena

SECALLONA

220g 1u. | unitats a granel o al buit
un producte clàssic, de forma irregular amb aroma i gust molt suaus



LLONGANISSA SAXARUDA

300g 1u. | 900g 1u
budell cular gran diàmetre, amb pebre molt i amb gra, la tradicional de casa

LLONGANISSA CASOLANA

300g 1u. | a granel o al buit
budell semicircular de porc
500g 1u. | a granel o al buit
budell rosçal de vedella
sabor que recorda els temps passats, amb un toc dolç on ressalta el pebre

XORIÇ PICANT PRIM

280g 1u.
budell fi de porc
xoriç vermell amb combinació de pebres que li donen un gust picant

XORIÇ EXTRA



900g | envasat al buit
budell cular de porc
xoriç vermell de diàmetre ample, gust dolç que el distingeix

LLONGANISSA EXTRA PAGÈS

500g 1u. | unitats a granel
budell rosçal de vedella
forma irregular i presentació externa amb flora natural, un gust dolcet combinat amb toc suau de pebre







PERNIL RESERVA  
 7-9kg | 21-22 mesos de curació
 50% de pernil duroc
 assecat al natural finestra oberta

PERNIL GRAN RESERVA  
 7-9kg | 24 mesos de curació
 80% de pernil duroc
 assecat al natural finestra oberta



CENTRE RESERVA  
 5,5kg | 21-22 mesos de curació
 50% de pernil
 presentació sencer o partit
 assecat al natural finestra oberta

CENTRE GRAN RESERVA  
 5,5kg | 24 mesos de curació
 80% de pernil duroc
 presentació sencer o partit
 assecat al natural finestra oberta





SABEM ESPERAR EL TEMPS NECESSARI


Controlem que les condicions siguin adequades perquè es produeixi la transformació del producte sense pressa.

Porcs de procedència DUROC que dona un color més intens i un contingut de greix intramuscular més elevat.



**PINXOS
AMB PAL** 
1,4kg 10u. | envasat al buit
adobades amb pebre dolç vermell i un
toc d'all suau que donen un sabor encertat

**LLONGANISSA
FRESCA** 
kg | tires llargues
budell fi de porc
selecció de carns
vermelles que li
donen melositat.
llonganissa fresca
natural salpebrada,
lliure de càrregues

**SALSITXA
PRIMA** 
kg | tires llargues
budell de xai
selecció de carns
vermelles que li
donen melositat.
salsitxa fresca
natural salpebrada,
lliure de càrregues

**PINXOS
A GRANEL** 
1kg | bosses
selecció de carns de textura tendra
adobades amb pebre dolç vermell i un
toc d'all suau que donen un sabor encertat

**MINI BURGUER
MEAT** 
50g ø6,5cm | safates 6u
100% carn de vedella

**BURGUER
MEAT** 
150g ø13cm | caixes 4kg
100% carn de vedella



Productes cuits en calderes,
comprovant el temps de cocció
de cada producte segons
el seu calibre.

Després es fa l'abatiment i
un cop estable a temperatura
baixa els productes cuits els
envasem al buit.

Els CUITS
tenen 3 mesos de vida útil.

Els CURATS
tenen 6 mesos de vida útil.

El FRESCOS
se serveixen a granel i o
embossats amb atmosfera
controlada.