



NOVEDADES APERITIVOS Y ENTRANTES

DESCRIPCIONES <

FORMATO <

Carpaccio de Ciervo 40 grs.

Estuche de 24 sobres + salsa
Caja de 6 estuches

Carpaccio de Toro 80 grs.

Estuche de 12 sobres + salsa
Caja de 6 estuches

Bolum de Ciervo con Foie y Romero

Estuche de 36 und
Caja de 6 estuches

Bolum de Toro con Foie y Vino Tinto

Estuche de 36 und
Caja de 6 estuches

Bolum de Pato con Foie y Mango

Estuche de 36 und
Caja de 6 estuches

Pincho de Toro a la Cordobesa

Estuche de 75 und
Caja de 6 estuches

Saquitos de Picadillo de Ciervo

Estuche de 100 und
Caja de 6 estuches

Croquetas de Perdiz Cocktail
Croquetas de Pato y Foie Cocktail
Croquetas de Ciervo Cocktail
Croquetas de Toro Cocktail

Bolsa 60 und
Caja de 5 bolsas

APERITIVOS, ENTRANTES Y ELABORADOS



DESCRIPCIONES <

FORMATO <

Pirulis de codorniz

B. 25 unid.
Caja 8 bolsas



Muslitos de codorniz villaroy

Bd. 50 unid.
Caja 6 bandejas



Caramelos de paté de perdiz

Bd. 150 unid.
Caja 6 bandejas

Caramelos de faisán



Bombas de morcilla

Bd. 75 unid.
Caja 6 bandejas



Mini hamburguesas
30 gr.

Caja de 100 und.
I.Q.F.



Hamburguesa
170 gr.

Caja de 5 Kg.
I.Q.F.



Picadillo

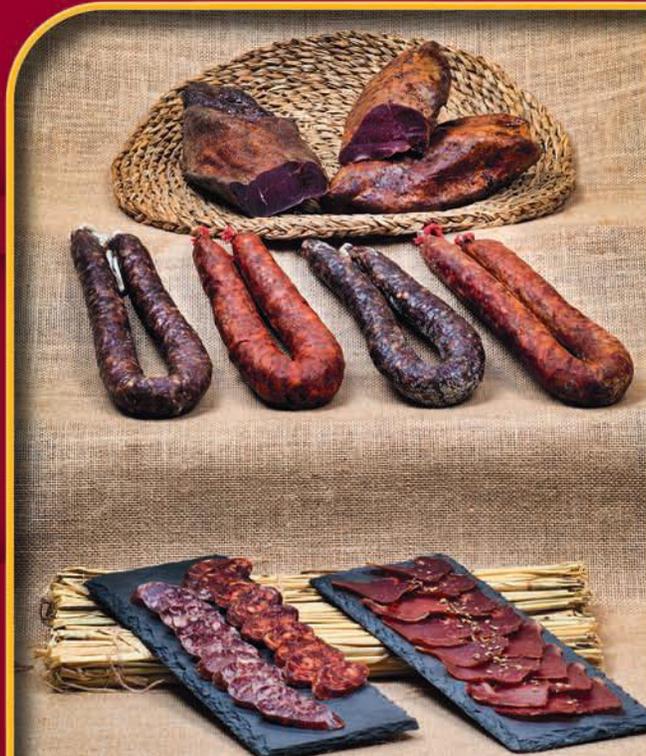
Envasado al vacío en B. de 1 Kg.
Caja de 6 Kg.



Filetes Macerados

Envasado al vacío en B. de 1 Kg.
Caja de 6 Kg.

EMBUTIDOS, CONSERVAS Y PATÉS



DESCRIPCIONES <

Perdiz roja de caza
en escabeche

FORMATO <

Lata 1 unidad
Caja de 12 latas



Codornices en escabeche

Lata 2 unidades
Caja de 12 latas



Desmigado especial ensaladas de
Perdiz roja de caza en escabeche

Tarro 500 g.
Caja de 12 tarros



Desmigado especial ensaladas de
Perdiz roja de caza en escabeche

Tarro 650 g.
Caja de 12 tarros



EMBUTIDOS, CONSERVAS Y PATÉS



DESCRIPCIONES <

FORMATO <

Paté de Perdiz

Lata de 130 grs.
Caja de 12 latas



Paté de Faisán

Lata de 130 grs.
Caja de 12 latas



Paté de Ciervo

Lata de 130 grs.
Caja de 12 latas



Paté de Jabalí

Lata de 130 grs.
Caja de 12 latas



Chorizo de Ciervo

Sarta 250 grs. aprox. al vacío
Caja de 6 Kg. aprox.



Salchichón de Ciervo

Sarta 250 grs. aprox. al vacío
Caja de 6 Kg. aprox.



Chorizo de Jabalí

Sarta 250 grs. aprox. al vacío
Caja de 6 Kg. aprox.



Salchichón de Jabalí

Sarta 250 grs. aprox. al vacío
Caja de 6 Kg. aprox.



Cecina de Ciervo

Pieza 200-600 grs. aprox. al vacío
Caja de 6 Kg. aprox.



Cecina de Jabalí

Pieza 200-600 grs. aprox. al vacío
Caja de 6 Kg. aprox.



CAZA MENOR



DESCRIPCIONES < FORMATO <

Liebre Pelada
de 1-1,8 Kg.

Envasado al vacío en
Bd. de unidad

Perdiz Roja Extra Pelada (300 - 450 grs./und.)
Perdiz Roja 300-400 grs./und. Pelada
Perdiz Roja -300 grs./und. Pelada

Envasado al vacío
en Bd. 4 und.



Conejo de Monte Extra Pelado
Conejo de Monte 1ª Pelado

Envasado al vacío en
Bd. de unidad

Faisán Macho Pelado (1 Kg. aprox/und.)
Faisán Hembra Pelada (0,7 Kg. aprox/und.)

Envasado al vacío
Bd. 2 und.



Paloma Torcaz 300-400 gr.s/und.

Envasado al vacío en
Bd. 4 unidad



Pato Azulón Pelado 400-600 g.
Pato Azulón Pelado +600 g.

Envasado al vacío
Bd. 2 unidad

B. = Bolsa < Bd. = Bandeja

DESPIECES DE CAZA MENOR



DESCRIPCIONES <

FORMATO <

Piernas, Paletas y
Costillares de Liebre

Envasado al vacío en
Bd. 1,5 Kg. aprox.

Rablé de Liebre
(400 grs. aprox./und.)

Envasado al vacío en Bd. 3 und.

Liebre Troceada

Envasado al vacío en Bd. 1,5 Kg. aprox.

Supremas de Perdiz
(80 grs. aprox./und.)

Envasado al vacío en Bd. 10 und.

Muslitos de Perdiz
(45 grs. aprox./und.)

Envasado al vacío en Bd. 10 und.

Supremas de Faisán
(180 grs. aprox./und.)

Envasado al vacío en Bd. 10 und.

Muslitos de Faisán
(120 grs. aprox./und.)

Envasado al vacío en Bd. 10 und.

Pato en despiece

Envasado al vacío en Bd. de
6 supremas y 6 muslitos

Conejo de Monte Troceado

Envasado al vacío en Bd. de 1Kg. aprox.

Perdiz Semideshuesada

Envasado al vacío en Bd. de 5 und.



CIERVO





DESCRIPCIONES <

FORMATO <

Chuletero -3 Kg.
Chuletero 3 - 6 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 18 kg. aprox.

Pierna con hueso -3 Kg.
Pierna con hueso 3 - 5 Kg.
Pierna con hueso 5 - 8 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 18 kg. aprox.

Paleta con hueso -3 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 18 kg. aprox.

Cinta de Lomo -1 Kg.
Cinta de Lomo 1 - 3 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 20 kg. aprox.

Solomillo

Envasado al vacío en B. de 1 Kg. aprox.
Caja 5 kg. aprox.

Pierna sin hueso 2 - 4 Kg.
Pierna sin hueso 4 - 6,5 Kg.
Pierna sin hueso + 6,5 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 20 kg. aprox.

Paleta sin hueso

Envasado al vacío en B. de 4 - 5 Kg.
Caja 20 kg. aprox.

Ragout A
Ragout B

Envasado al vacío en B. de 2,5 Kg.
Caja 5 kg.

Bistec
(40 - 80 grs. aprox.)

Envasado al vacío en B. de 1 Kg. aprox.
Caja 6 kg. aprox.

Caldereta Troceada

I.Q.F. en caja de 7 Kg.

Ossobuco Troceado

I.Q.F. en caja de 7 Kg.



DESCRIPCIONES <

FORMATO <

Chuletero 2 - 5 Kg

Envasado al vacío de unidad
Caja 18 Kg. aprox.

Pierna con hueso 2 - 5 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 18 Kg. aprox.

Paleta con hueso 1 - 3 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 18 Kg. aprox.

Cinta de Lomo 1 a 2 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 20 Kg. aprox.

Solomillo

Envasado al vacío en B. de 1 Kg. aprox.
Caja 5 Kg. aprox.

Pierna sin hueso -4 Kg.
Pierna sin hueso 4 - 8 Kg.

Envasado al vacío de unidad
Caja 20 Kg. aprox.

Paleta sin hueso

Envasado al vacío de 3 - 5 Kg. aprox.
Caja 20 Kg. aprox.

Ragout A

Envasado al vacío en B. 2,5 Kg
Caja 5 Kg.

Bistec
(40 - 80 grs./aprox.)

Envasado al vacío de unidad en B. de 1 Kg.
Caja 5 Kg. aprox.

Costillas enteras

Envasado al vacío en B. de 2 a 3 Kg.
Caja 18 Kg. aprox.

Chuletas

I.Q.F. en caja de 10 Kg.



JABALÍ





CORZO Y GAMO



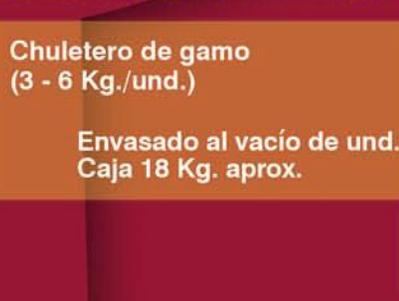
DESCRIPCIONES < FORMATO <

DESCRIPCIONES < FORMATO <



Chuletero de corzo
(-3 Kg./und.)

Envasado al vacío de und.
Caja 18 Kg. aprox.



Chuletero de gamo
(3 - 6 Kg./und.)

Envasado al vacío de und.
Caja 18 Kg. aprox.



Pierna de corzo
(-3 Kg./und.)

Envasado al vacío de und.
Caja 18 Kg. aprox.



Pierna de gamo
(3 - 6 Kg./und.)

Envasado al vacío de und.
Caja 18 Kg. aprox.



Paleta de corzo
(-1,5 Kg./und.)

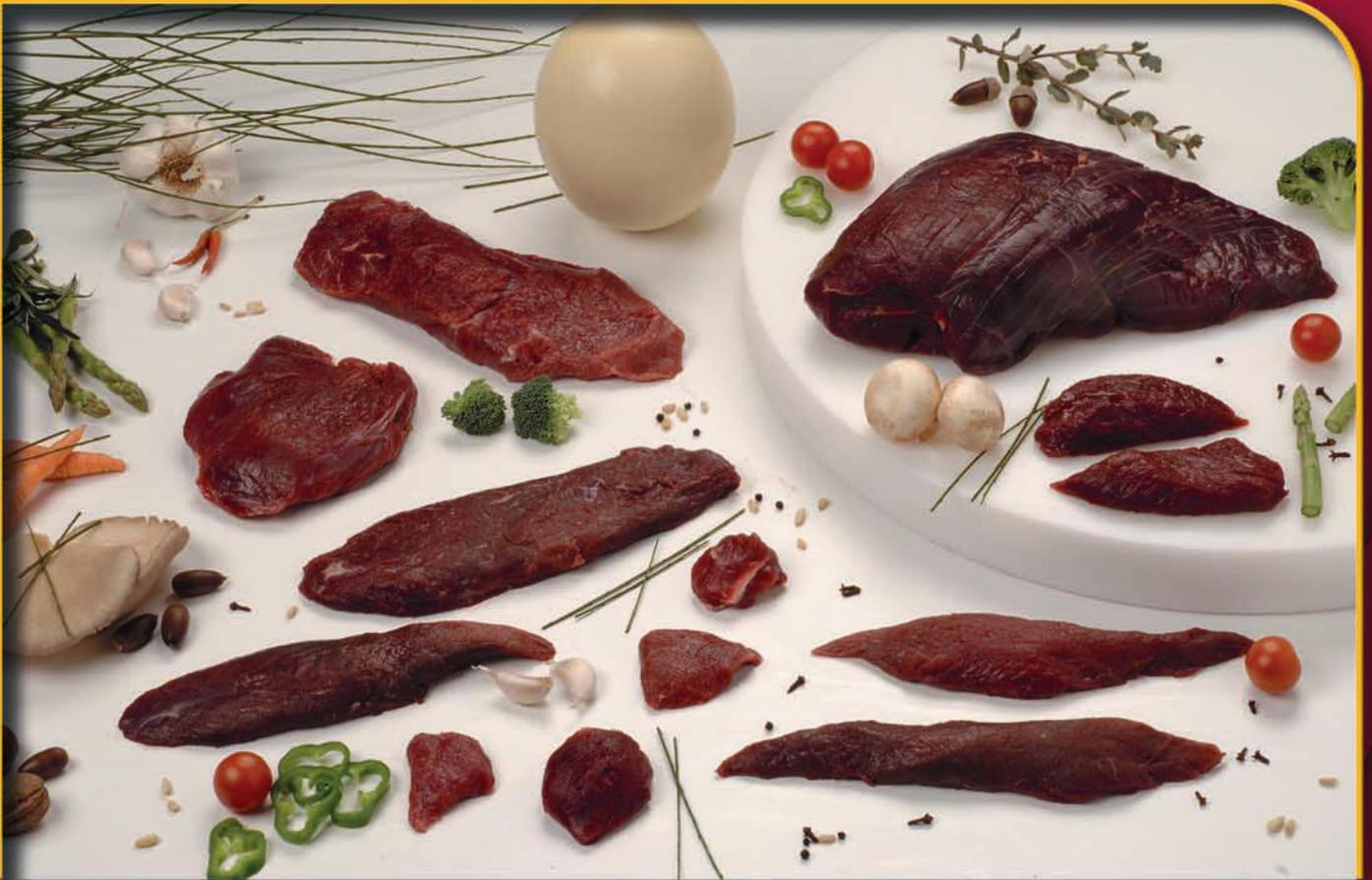
Envasado al vacío de und.
Caja 18 Kg. aprox.



Paleta de gamo
(1,5 - 3,5 Kg./und.)

Envasado al vacío de und.
Caja 18 Kg. aprox.

AVESTRUZ Y CANGURO



DESCRIPCIONES < FORMATO <



Solomillo Extra de Avestruz
(1,5 Kg. aprox./pieza)

Envasado al vacío
B. unidad

Ragout de Avestruz

Envasado al vacío en B. 2,5 Kg aprox.



Solomillo de Avestruz

Envasado al vacío B. de 2,5 Kg. aprox.

Lomo de Canguro

Envasado al vacío en B. 1 Kg. aprox.



Bistec de Avestruz

Envasado al vacío en B. de 2,5 Kg. aprox.

Solomillo de Canguro

Envasado al vacío en B. 1 Kg. aprox.



Cadera de Canguro

Envasado al vacío en B. 1 kg. aprox.

Tournedor de Canguro 125 g.

Bd. 2 unidades. Caja 30 unidades



TORO





DESCRIPCIONES <

FORMATO <

Ragout

Al vacío en B. 2,5 Kg.
Caja 5 Kg.

Lomo sin hueso medios
(6 a 10 Kg./lomo)

Al vacío en 2 trozos. Caja 20 Kg. aprox.

Lomo sin hueso (4 a 6 Kg.)

Al vacío de und. Caja 20 Kg. aprox.



Solomillo +1 Kg.
Solomillo +1,5 Kg.
Solomillo +2 Kg.
Solomillo +2,5 Kg.

Al vacío de unidad
Caja de 20 Kg. aprox.

Pez (de 1 a 2 kg.)

Al vacío de unidad
Caja de 20 Kg. aprox.

Solomillo Inglés (de 1 a 2 kg.)



Tapa de 3 a 6 Kg.
Tapa de 6 a 10 Kg.

Al vacío de unidad
Caja 20 Kg. aprox.

Bistec (100/150 grs.)

Al vacío B. 1 Kg. aprox.
Caja 5 Kg. aprox.



Contra de 2 a 4 Kg.
Contra de 4 a 8 Kg.

Al vacío de unidad
Caja 20 Kg. aprox.

Entrecot de lomo 300 grs.

Al vacío B. 4 und. Caja 6 Kg. aprox.

Entrecot de lomo 200 grs.

Al vacío B. 6 und. Caja 6 Kg. aprox.



Babilla de 2 a 3,5 Kg.
Babilla de 3,5 a 6,5 Kg.

Al vacío de unidad
Caja 20 Kg. aprox.

Centro de Aguja
(piezas de 4 a 12 kg.)

Al vacío de unidad
Caja de 1 a 3 piezas,
según tamaño



Cadera con Rabillo de 1,5 a 3 Kg.
Cadera con Rabillo de 3 a 5,5 Kg.

Al vacío de unidad
Caja de 20 Kg. aprox.

Centro de Espaldilla
de 2 a 6 Kg.

Al vacío de unidad
Caja de 20 Kg. aprox.



Redondo -1 Kg.
Redondo +1 Kg.
Redondo +1,8 Kg.

Al vacío de unidad
Caja de 20 Kg. aprox.

Ossobuco Entero

I.Q.F. en caja de
20 Kg. aprox.



Morcillo

Al vacío B. de 2 a 3 Kg.
Caja de 20 Kg. aprox.

Ossobuco Troceado

I.Q.F. en caja de
7 Kg. aprox.

