



CÁRNICAS
Guadalentín

Qué carne quieres...?



Ternera
Ter. Lechal
Ter. Angus
Buey
Cordero
Cord. Lechal
Cabrito
Cerdo
Cerdo Ibérico
Aves
Ciervo
Petro
Elaborados
Jamones
Quesos
Embutidos
Etc...

Mas de 25 Años



!!COMPARTIENDO LOS MEJORES MOMENTOS EN FAMILIA!!





Qué carne quieres...?

Fileteados de Ternera



Filete de Lomo Bajo Añojo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 1-1	350	16	5,5
F	V 1-1	350	1	0,350



Filete de Lomo Alto Añojo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 1-1	400	16	6,5
F	V 1-1	400	1	0,400



Solomillo a Filetes				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 1-1	250	1 2	3,5



Chuletón Alto Añojo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 1-1	500	10	5
F	V 1-1	500	1	0,500

Fileteados de Ternera



Contra a Filetes				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 6	9500	1	9 /11
F	V en 3	5000	1/2	5



Babilla a Filetes				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 4	7000	1	6 / 8



Filetes 1ª B				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 3-3	175	36	5



Filetes 1ª A				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 3-3	175	36	6

Composición de Ternera



Solomillo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	3500	1	3,5



Ossobuco Añojo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	S / V	4000	1	4



Rabo Añojo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	1500	1	1,5
C	G	1250	1	1,25
C	G	1250	12	15

Ternera (Especial Menú)



Filetes de Ossobuco Añojo

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 2-2	200	1	0,400
F	V 2-2	350	1	0,700
C	G	350	15	5

Rabo Cortado Añojo

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	-	-	5



Ternera (Churrasco Especial Menú)



Costillas a Tirras Cong.				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	150	25	4,5
C	G	250	30	6



Costillas a Tirras / Sin Adobar				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 3-3	150	30	4,5



Costillas a Tirras				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	D 1-2-3	?	1	?



Costillas Adobadas				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 3-3	150	30	4,5

Tacos de Ternera y Magra de Cerdo (Especial Menú)



Tacos de Ternera				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	2500	4	10
F	V	2500	1	2,5



Magra Taqueada de Cerdo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	2500	4	10
F	V	2500	1	2,5



Buey (Selección)



Aguja Limpia de Buey				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	4000	1	4



Chuletero 5 Cost. C y S Tapilla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	6000	1	6
F	V	5000	1	5



Aguja Limpia de Buey Fileteada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 3	4000	1	4



Lomo Bajo Buey + 6 / + 7				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	6000	1	6
F	V	7000	1	7



Lomo Alto Buey				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	4000	1	4

Buey (Selección)



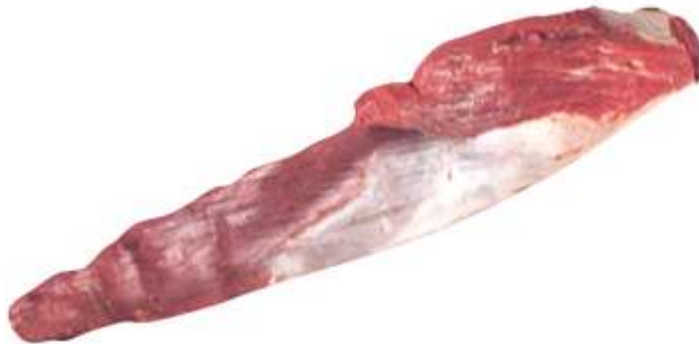
Babilla Buey Entera / Fileteada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5000	1	5
F	V en 4	5000	1	5



Filete de Lomo Alto Buey				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 1-1	350	10	3,5
F	V 1-1	350	1	0,350



Chuletón Alto Buey / Con Tapilla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 1-1	475	10	5
F	V 1-1	475	1	0,475
F / C	V 1-1	475	10	5



Solomillo Buey +3 / +2,5				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	3000	1	3
F	V	2500	1	2,5



Churrasco Gallego Selección				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	?	1	28/35



Churrasco Buey +29				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	?	1	29 /32

Angus AMERICANO



Babilla Angus Entera				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	4000	1	4



Babilla Angus Fileteada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 4	4000	1	4



Aguja Limpia Angus				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	7500	1	7,5



Angus AMERICANO



Lomo Bajo Angus Selección				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5500	1	5,5

Lomo Alto Angus Selección				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5500	1	5,5



Filete Lomo Bajo Angus				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 1-1	300	1	300

Filete Lomo Alto Angus				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 1-1	350	1	350

Secreto "Angus" AMERICANO



Secreto Angus Americano				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 2-2	2000	1	2

Ternera Blanca



Chuletón Alto Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 1-1	375	12	5
F	V 1-1	375	1	0,375
F	V 1-1	500	1	0,500

Filete de Lomo Alto Tern Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 2-2	250	16	4



Churrasco Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	-	1	10/12

Lomo Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V en 2	7000	1	7

Solomillo Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	1000	1	1

Cordero Nacional



Pierna Cord. Entera / Cortada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	1800	1	1,8
F	V	1800	1	1,8



Filete Pierna Cordero Cong.				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	70	80	5,5
C	G	250	22	5,5



Paletilla Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 2-2	1100	1	2,2



Banda Cordero Cortada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	55	32	2,2
C	G	55	100	5,5



Banda Cordero Entera				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	2200	1	2,2

Cordero Nacional 10-13 / 13-16				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	+10
F	T	-	1	+13

B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Cordero Nacional



Puntas de Pecho de Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 4-4	500	4	2



Cuello de Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	900	1	0,900



Codillos de Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	350	16	5



Mollejas de Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	B	500	4	2



Juegos de Callos Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	1000	1	1

Despojos Cord. Con / Sin Cabeza				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	?	1	1

Riñones Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	50	20	1

Cordero Fileteado 10-13 / 13-16				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5000	1/2	+5
F	V	6500	1/2	+6,5

B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Cordero Lechal



Cordero Lechal 6 / 8 k				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	6000	1	+6



Pierna Lechal de Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 4-4	500	1	2



Paletilla Lechal de Cordero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 4-4	450	1	1,800

Cabrito Nacional



Piernas de Cabrito Enteras				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 2-2	500	2	2



Paletillas de Cabrito Enteras				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 2-2	450	1	0,900



Banda Cabrito Cortada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	20	32	0,700
C	G	20	250	5



Banda de Cabrito Enteras				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	700	1	0,700

Canal de Cabrito 4-6 / 6-8 kg				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	4000	1	+4
F	T	6000	1	+6



Puntas de Pecho Cabrito				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	200	20	4



Cuello de Cabrito				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 4-4	400	1	1,6



Despojos Cabrito con Cabeza				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	?	1	1

B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Despiece Pollo



Jamónitos de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	130	35	5



Pollo Entero / Troceado				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	2000	1	2



Pechuga de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	G	500	10	5



Muslos y Contra de Pollo Desh.				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	250	12	3



Muslos y Contra de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	G	400	12	5



Pechuga a Filetes de pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	G	100	30	3



Higadillos de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	B	1000	1	1



Sangre de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	B	1000	1	1



Alas de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	G	100	50	5

Despiece Pavo / Gallina



Pavo Entero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	7000	1	7



Jamoncitos de Pavo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	400	12	5



Pechuga Entera de Pavo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	2000	3	6



Gallina Entera				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3500	1	3,5



Despiece Pato



Pato Entero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	2000	1	2



Muslos de Pato				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	450	10	4



Hígado de Pato				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	600	1	0,600



Pechuga / Magret de Pato				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	400	10	4

Cerdo Duroc (Selección)



Raza de Cerdo Duroc



Secreto de Cerdo Duroc Cong.

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 2-2	300	10	6



Presa de Cerdo Duroc

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 2-2	480	6	6



Pluma de Cerdo Duroc Cong.

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 2-2	300	10	6

Costillas de Cerdo Ibérico Adobadas



Costillas de Cerdo Ibérico Adobadas				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 2-2	300	5	3

Fresco: Por encargo dos semanas

Lagrimas de Cerdo Ibérico



Lagrimas de Cerdo Ibérico				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 5-5	55	10	3

Fresco: Por encargo dos semanas

Cerdo Ibérico de Guijuelo



Pluma Ibérica Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 2-2	?	?	3



Secreto Cruce. Ibérica Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	380	8	3



Presa Ibérica Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	500	6	3



Secreto Barriguera Ibérica				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	?	5	6



Cabeza Lomo Ibérica Guijuelo Con Hueso / Sin Hueso				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	G	2300	2	4,5
F	V	1800	2	3,6



Carrillada Ibérica Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 4-4	80	40	3



Solomillo cerdo Ibérico Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V 1-1	300	10	3

Cerdo Ibérico de Guijuelo



Chuletero Entero Ibérico				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	4500	1	4,5



Chuletero Cortado Ibérico				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	140	36	4,5
C	G	280	18	4,5



Lomo de Cerdo Ibérico				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V en 3	2500	1	2,5

Fresco: Por encargo dos semanas



Centro de Paleta de Cerdo Fileteada



Centro de Paleta Fileteada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	270	15	4



Churrasco de Cerdo



Churrasco de Cerdo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	180	26	4,5

Despiece del cerdo



Lomo Entero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V en 2	5000	1	5



Cabeza de Lomo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	20002	1	2
C	V	000	6	12



Chuletero Cortado Con Cabeza / Sin Cabeza				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	100	70	7
F	C	100	50	5



Paleta Tipo York				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	6000	1	6



Jamón Tipo York / Con Piel				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	9000	1	10

Con Piel: Por encargo dos días



Solomillo de Cerdo / Especial				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V 1-1	650	15	9,5
C	V 1-1	450	25	10
F	V 1-1	450	1	0,450

Con Piel: Por encargo dos días

Despiece del cerdo



Costillas Carnudas / Normal

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	1	3
F	G	2000	1	2

Costillas Cerdo Chuletero

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	350	16	6

Chuletero con Cab. / Sin Cab.

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	7000	1	7
F	T	5000	1	5



Presca Cerdo Blanco

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	700	8	5



Panceta Fresca / Fileteada

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G / B	4500	1	4,5



Ossobuco Abierto

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	280	18	5

Ossobuco Cortado

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	90	55	5

Codillo Cortado

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	250	20	5

Codillo Entero

Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	1000	5	5

Despiece del cerdo



Punta de Solomillo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	130	50	7



Lomo a Filetes				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	45	75	3,5



Secreto				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	225	24	5



Carrillada C/Hueso y S/Hueso				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	280	20	6
C	V	1000	5	5



Caretá				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	1300	3	4,5



Rabo Carnudo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	550	6	3

Riñones				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	150	15	2,5



Manos				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	300	17	6



Lengua				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	280	8	2



Sesada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	B	90	40	3,5



Hígado: Por encargo dos días				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	1	3

Cochinillo / Conejo



Cochinillo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	5500	1	5,5



Conejo Entero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	1000	6	6
F	G	1000	1	1



Conejo Troceado				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	1000	3	3

Ciervo / Potro (Selección)



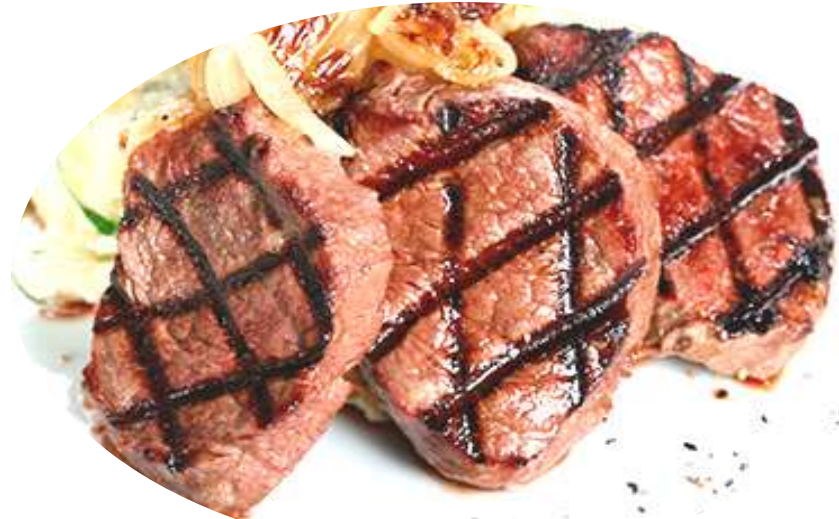
Lomo de Ciervo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	1000	1	1



Babilla de Potro				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	2500	1	2,5



Tacos Ragaut de Ciervo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	1000	1	1



Elaborados Caseros



Burguer Mini de Ternera, Angus o Buey				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	30	120	3,5



Burguer de Ternera, Angus o Buey				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	85	36	3



Elaborados Caseros



Burger de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	80	60	5



Burger Mini Cerdo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	30	120	3,5



Burger de Cerdo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	85	36	3



Picada Ternera, Buey, Cerdo o Mixta				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	2500	2	5

Elaborados Caseros



Bacón Ahumado Selección				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	4000	1	4



Fiambre de Lomo al Horno				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	6000	1	6



Pinchos Amarillos				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	50	70	3,5



Callos de Ternera ½ k				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	500	12	6



Callos de Ternera 2 k				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	2000	3	6

B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Elaborados Caseros



Chorizo Picante / Dulce				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	B	75	32	2,5



Morcilla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	B	75	32	2,5



Chorizo de Criollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	B	75	32	2,5



Salchichas Blanca y Roja				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	B	2500	1	2,5

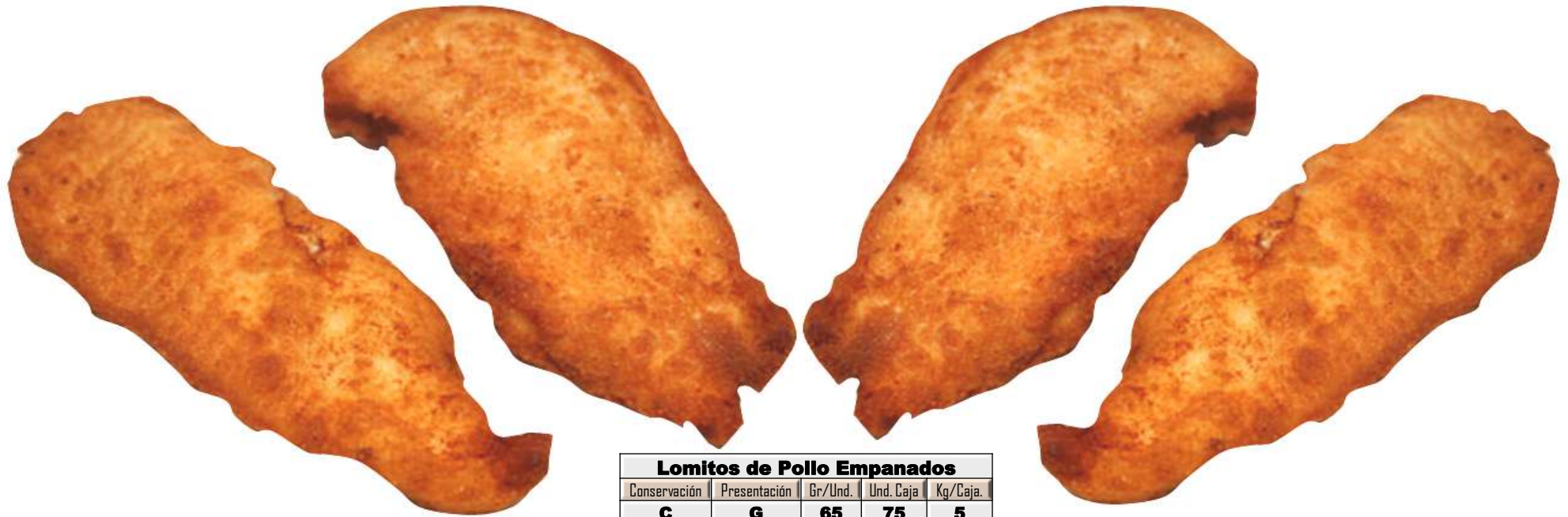
Elaborados Caseros



Cordón Bleu				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	125	40	5



Elaborados Caseros



Lomitos de Pollo Empanados				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	65	75	5



B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Elaborados Caseros



Flamenquín de Lomo, Serrano y Tocino Iberico				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	B	140	18	2,5

San Jacobo de Lomo, Serrano y Queso				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	B	180	12	2,2

Elaborados Caseros



Pechuga de Pavo a la Vienes				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	120	40	5

Elaborados Caseros



Alas de Pollo Tex Mex				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	B	90	B 2,5	5

Elaborados Caseros



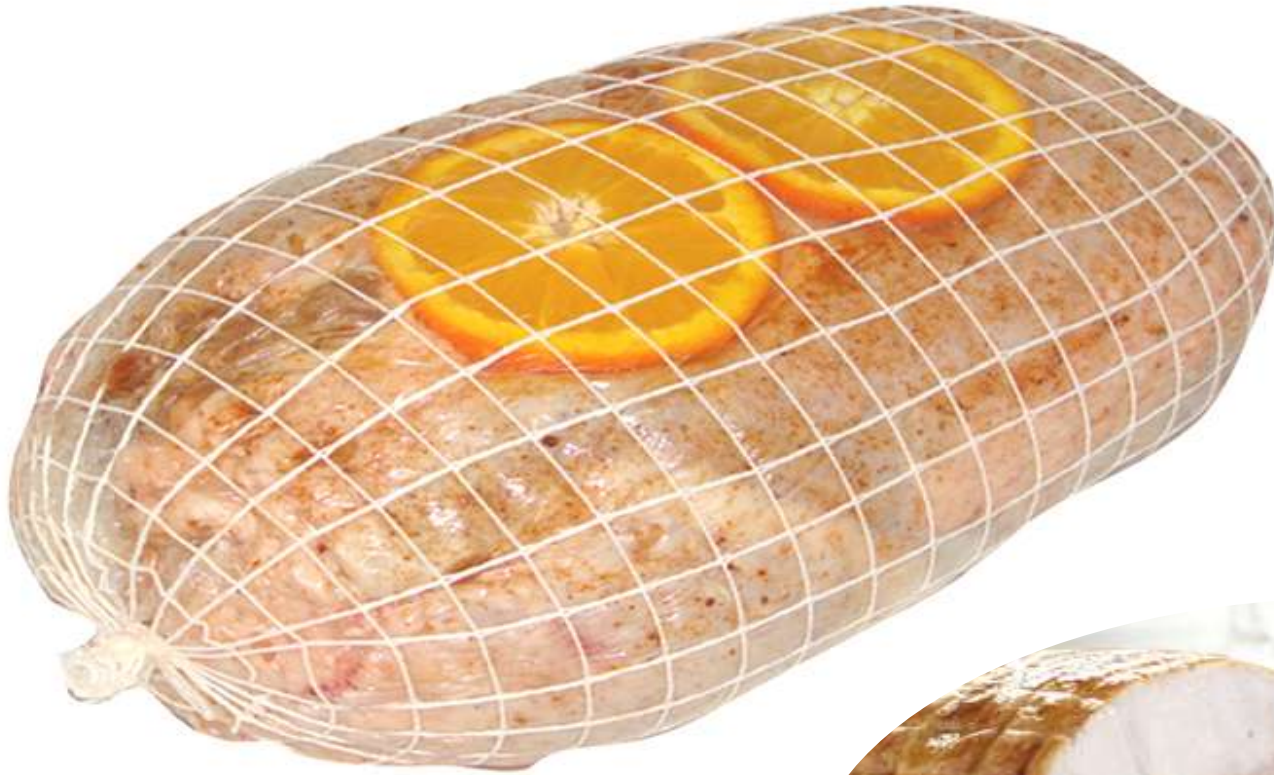
Nuggets de Pollo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	B-50	20	5	5

Elaborados Caseros

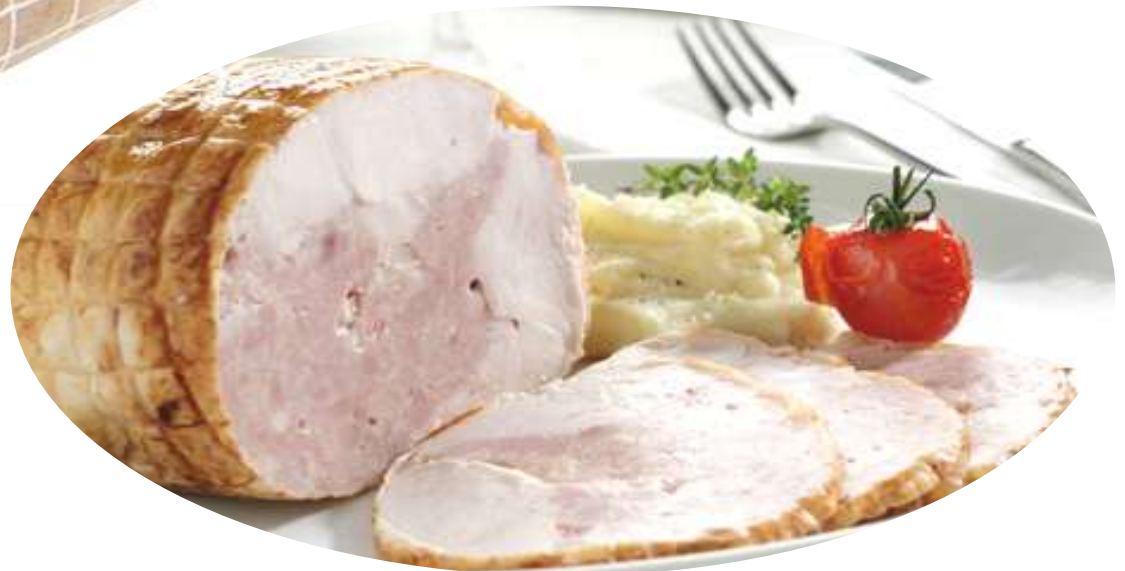


Chuletillas de Pavo al Ajillo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	1500	1	1,5

Elaborados Caseros



Pollo Relleno a la Naranja				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	2500	1	2,5



Embutidos Ibéricos Guijuelo



Lomitos Ibéricos Bellota				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	400	1	0,400



Lomo Ibérico Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	1400	1	1,4



Chorizo Ibérico Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	1000	1	1,1



Salchichón Ibérico Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	1000	1	1,1

B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Jamones y Embutidos Gran Reserva



Jamón Ibérico Guijuelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	8500	1	8,5

Jamón Duroc Gran Reserva Deshuesado				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5500	1	5,5

Jamón Duroc Gran Reserva				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	9000	1	9

B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Gama de Quesos



Queso Curado Mezcla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	1	3



Queso Oveja Curado				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	1	3



Queso Oveja Añejo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	1	3



Queso Barra Mezcla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	2	6



Queso Barra Light				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	2	6



Queso Semicurado Mezcla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	3000	1	3





1/2 Canal



Trasero Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T		1	115



Delantero Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T		1	70



Pistola Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T		1	85

Composición del Trasero



Falda Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T		1	25



Churrasco Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T		1	27



Bola Extra / (- 12 Meses)				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	60
F	T	-	1	38

Composición de la Falda



Diafragmas				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 4-4	500	1	2



Costillas				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	15
F	X Palos	1500	1	1,5

Falda Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T		1	25

Composición de la Falda



Segunda				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	3000	1	3
F	V	1000	1	1



Falda Limpia				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5000	1	5



Caramelo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	1000	1	1

Composición del Churrasco



Churrasco Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	27



Solomillo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	3500	1	3,5



Chuletero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	23

Composición del Chuletero



Chuletero Alto				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	14



Chuletero Bajo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	9000	1	9



Lomo Deshuesado				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	-	1	17

Composición del Lomo deshuesado (con tapilla)



Lomo Alto Desh. con Tapilla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	9000	1	9



Lomo Alto				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	8000	1	8



Lomo Bajo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	6000	1	6

Composición de la Bola



Bola Extra / (- 12 Meses)				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	60
F	T	-	1	38



Tapa				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	-	1	12



Cadera				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	7000	1	7



Redondo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V	3500	1	3,5



Babilla				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	7000	1	7



Contra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 2	9000	1	10



Morcillo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	4500	1	4,5

Morcillo



Ossobuco Añojo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	S / V	4000	1	4



Morcillo Sin Campana				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	2000	1	2



Campana				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	3000	1	3

Morcillo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	4500	1	4,5

Composición del Delantero



Delantero Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	70



Paletilla Entera Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	25



Costillar del Delantero				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5000	1	5



Aguja con Hueso Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	45

B=BANDEJA o BOLSA - C=CONGELADO - D=DEDOS - F=FRESCO - G=GRANEL - T=TELA - S/V=SIN VACIO - V=VACIO - IQF=SUELTO

Paleta deshuesada

Morcillo

Segunda

Morcillo



Pez

Llana

Espaldilla

Paletilla Deshuesada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 5	-	1	20

Aguja con Hueso y Deshuesada



Aguja con Hueso Extra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	45

Aguja Deshuesada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 4	-	1	35

Aguja deshuesada



Aguja Deshuesada				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V en 4	-	1	35



Aguja Limpia				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	3500	1	3,5
F	V en 2	-	1	12
F	V	-	1	12

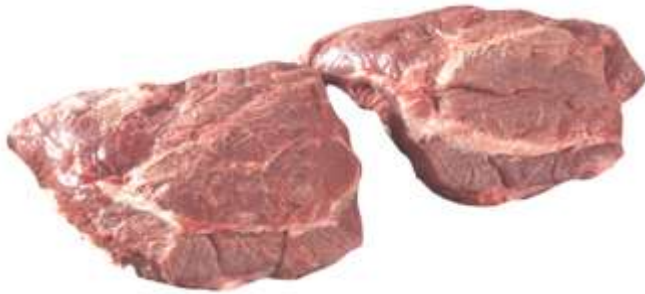


Aleta				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	5000	1	5



Segunda				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	3000	1	3
F	V	1000	1	1

Casquería de Ternera



Carrillada de Añojo				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 3-3	400	3	1,5
C	G	550	10	5
C	G	550	22	10



Mollejas de Ternera				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	V	2000	1	2



Hígado				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	5000	1	5



Lengua				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V 1-1	1250	1	1,2
C	V	1250	1	1,2



Hueso de Caña / Cortados				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	G	2000	1	2
C	G	1500	1	1,5



Patas Enteras / Cortadas				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	2000	1	2
C	Cortada	125	32	4



Morros Congelados				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	900	1	1



Estomago Entero / Troceado / Semi Cocido				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
C	G	4000	1	4
C	IQF	5000	1	5
C	G	6000	1	6

Selección Ternera Blanca



Churrasco Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F / C	V en 2	?	1	10/12



Bola Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	?	1	25



Pistola Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	?	1	37



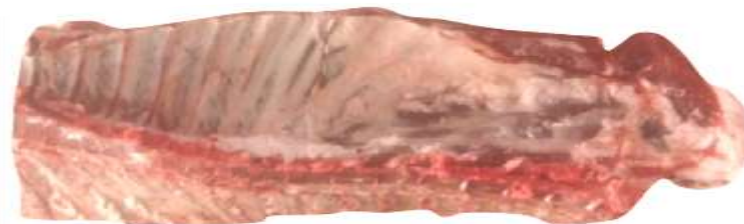
Chuletero Alto Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	4000	1	4

Riñonada Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	6000	1	6

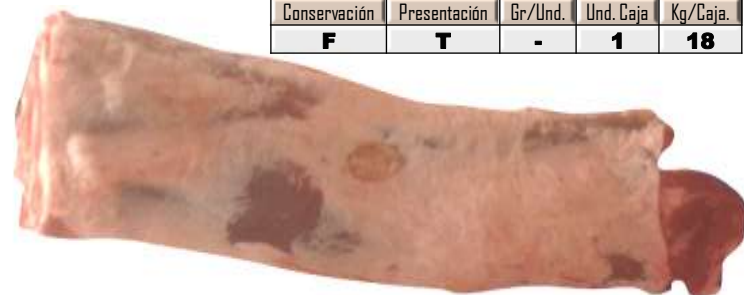


Babilla Tern. Blanca				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	V	3000	1	3

Ternera de Hembra



Churrasco de Hembra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	18



Canal de Hembra				
Conservación	Presentación	Gr/Und.	Und. Caja	Kg/Caja.
F	T	-	1	120

