



TRABAJAMOS PARA ELABORAR
EL MEJOR JAMÓN COCIDO
100% NATURAL



CALIDAD
GASTRONÓMICA.
ÉTICA. REPOSO.
AUTENTICIDAD.
TRADICIÓN. INNOVACIÓN.

El bienestar de las personas y el respeto por la naturaleza son nuestro mapa de carreteras. Día a día trabajamos para colaborar en la salud de todos y para garantizar momentos inolvidables en la mesa.

Lo hacemos con honestidad porque nos gustan las cosas de verdad, bien hechas, con sello exclusivo. Nuestro deseo es estar donde también se valore esta sensibilidad.

Nuestro jamón cocido curado es nuestra insignia, pero también la de nuestros clientes. Excelente y único, refuerza el prestigio de sus tiendas y la calidad de su oferta.

Todos nuestros alimentos son de alta gastronomía y están libres de alérgenos. Permitimos el reposo y la maceración de cada pieza, resaltamos los sabores auténticos, recuperamos texturas que sólo la carne excelente puede ofrecer.

Unimos tradición e innovación para que nuestros productos sean sanos y sabrosos. Descubrimos un mundo de posibilidades para disfrutar de unos alimentos exquisitos.





compromiso

DESEAMOS COMPARTIR NUESTRA PASIÓN POR ELABORAR ALIMENTOS DE ALTA GASTRONOMÍA, DE CALIDAD SUPREMA PARA EL DELEITE DE LOS SENTIDOS.

UNA FAMILIA COMPROMETIDA CON LA GASTRONOMÍA SALUDABLE

Desde nuestra fundación en 1952, basamos la elaboración de nuestros productos en los conceptos de salud y exquisitez pensando siempre en el consumidor sensibilizado por la ética aplicada a los alimentos, los productos libres de alérgenos y la gastronomía de alta calidad.

Comprometidos con nuestra máxima, la gastronomía saludable, tenemos como finalidad velar por el bienestar de las personas mediante una oferta gastronómica sana y natural que combina tradición e innovación en su proceso. La ética que aplicamos en la elaboración de nuestros productos se refleja también en nuestra política de responsabilidad empresarial que persigue la excelencia en procesos medioambientales, económicos y sociales. En el año 2010 presentamos nuestra primera memoria de responsabilidad empresarial.

Nacimos en Vic (Barcelona), cuna de una comarca con contrastada tradición gastronómica y arraigada tradición porcina, gracias a la visión y a la iniciativa del Sr. Josep Vilacís Argila que junto con su esposa, la Sra. Cristina Erra Serrabasa, y de mecenas el Sr. José Erre Musach empezaron la elaboración del jamón cocido-curado Erre.

Josep Vilacís, veterinario especializado en zootecnia y nutrición animal, era un apasionado por la alimentación sana. Esta pasión lo llevó a ser miembro fundador de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) y a realizar conferencias de salud y nutrición con la voluntad de transmitir el conocimiento profundo de la alimentación saludable.

A través de los conocimientos de demanda del mercado adquiridos en las ferias y congresos a los que asistía en sus viajes por Europa y los EEUU, Josep Vilacís inició el proyecto de elaborar un buen jamón cocido curado para el servicio de maquila en la comarca de Osona. En poco tiempo se extendió a nivel regional.

Hoy el proyecto de Josep Vilacís lo continuamos sus hijos manteniendo y aplicando los mismos valores: la honestidad y la pureza en los productos. Queremos continuar una manera de hacer para que perdure.



tradición

FABRICA DE CONSERVAS

ERRE

JAMON EN DULCE

Nº 496

VICH

TRABAJAMOS COMO SIEMPRE, CON REPOSO Y ARTESANÍA. HACIENDO DE CADA PIEZA UNA OBRA ÚNICA.

TRADICIÓN Y HONESTIDAD DURANTE LA ELABORACIÓN

En coherencia con los valores de honestidad y sensibilidad hacia los proveedores, los clientes y todas las personas y fieles a nuestros orígenes apostamos por cerdos criados en granjas sostenibles. Seleccionamos los animales de crecimiento lento para garantizar un incremento de la calidad de la carne que en sus piezas nobles aporta más proteínas, más sabor y más textura.

Trabajamos con piezas enteras procediendo al deshuesado, desgrasado y desnervado de las mismas de forma completamente manual y aplicando métodos artesanales. Se trata de un proceso que no altera la calidad y propiedades de la carne fresca.

Para obtener la máxima naturalidad, preparamos la salmuera justa para destacar las cualidades de textura y aroma sin modificar las características identificativas de cada tipo de carne fresca.

Gracias al masaje y una maceración en cámara refrigerada con el reposo y el tiempo adecuados obtenemos el color, el aroma y el sabor natural que convierten cada una de nuestras piezas en una obra única.



A white rectangular tray holds four appetizers in a row. Each appetizer consists of a round, light-colored base topped with a pinkish spread. The toppings are: a slice of salmon, a slice of lemon, a dark red grape, and a slice of tomato. The tray is set on a white tablecloth with green vertical stripes.

innovación

NOS RENOVAMOS CONSTANTEMENTE. QUEREMOS OFRECER UNA CARTA INNOVADORA, DE CALIDAD Y SALUDABLE AL PROFESIONAL DE LA CHARCUTERÍA.

INNOVACIÓN CONSTANTE EN PRODUCTOS DE ALTA GASTRONOMÍA

El jamón cocido curado de producción 100% natural es nuestra gran reserva pero también elaboramos pechuga y muslo de pavo ligeramente braseado, salchichas de frankfurt de jamón y de pavo y texturas de jamón cocido con el mismo cuidado, delicadeza y reposo que caracteriza la elaboración de nuestro jamón. Siempre sin renunciar al sabor y la textura natural de la carne que nos aporta proteínas de alta calidad nutritiva, vitaminas del grupo B y minerales como zinc, fósforo, sodio, potasio y hierro.

En nuestro afán por llegar a todos los consumidores nuestros productos están exentos de alérgenos, disponemos de una línea de producción ecológica con el certificado del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). En octubre de 2007 fuimos pioneros dentro del sector cárnico cuando la Unión Europea nos otorgó

nuestro primer sello ecológico corroborado por el CCPAE y concedido a nuestro JAMÓN Cocido Curado.

Renovamos constantemente nuestra carta con alimentos que faciliten una dieta sana sin renunciar a las presentaciones más exquisitas y elegantes en la mesa y manteniendo siempre los procesos manuales que dan valor añadido al producto. Esta es nuestra pasión.

Nuestra experiencia en la elaboración y la innovación de productos de alta gastronomía nos ha permitido disfrutar del aval de los profesionales de la charcutería que día a día solicitan y comercializan nuestro producto como referencia de producción propia en sus establecimientos especializados.



salud



DÍA A DÍA DIFUNDIMOS LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL JAMÓN COCIDO CURADO ARTESANO ELABORADO CON HONESTIDAD.

UNA DELICIA GASTRONÓMICA

Sofisticado, ligero y muy versátil. Así es el jamón cocido curado, un alimento que honestamente elaborado se convierte en una auténtica delicia gastronómica que cuida nuestro organismo: por su gran calidad nutritiva, es ligero y facilita la digestión.

Nos proporciona una gran cantidad de minerales –como el hierro- y vitaminas –especialmente las del grupo B-. Pero también es muy recomendable por su aportación de proteínas, unas proteínas más digeribles gracias al proceso térmico al cual está sometido. 100g de esta delicia gastronómica aportan entre el 9 y el 10% de las proteínas que el ser humano necesita al día. Estas cualidades nutritivas lo convierten en un producto ideal para todos, para consumidores de todas las edades.

Su corte refleja su calidad. Elaborado de manera tradicional se percibirán los diferentes músculos, las vetas finas de grasa así como una diversidad de matices de colores. Su textura ha de corresponder a la de la carne cocida, ligeramente fibrosa, y si los cortes no son consistentes y se rompen siguiendo las líneas de los músculos es una señal más de que se ha elaborado de manera artesana.

Exquisito como ingrediente de un bocadillo con pan de calidad -una propuesta sencilla pero muy sabrosa- nos encontramos delante de un alimento de gran versatilidad culinaria en entrantes fríos, ensaladas y platos elaborados.





NUESTROS ALIMENTOS

100% naturales

Libres de alérgenos

Transparentes,
disfrutamos de las
propiedades de
la misma naturaleza

Con el color, el aroma y
sabor natural de la carne

Elaborados
artesanalmente pero con
un toque de innovación

Sometidos a un proceso
de maduración lento





JAMÓN COCIDO CURADO

NUESTRA INSIGNIA

De textura firme y elegante nuestro jamón cocido curado es una verdadera delicatessen con una carne más hecha, con más proteína y más gusto. Conservamos el sabor y la textura propia de la carne, ligeramente fibrosa. Es señal de que nuestro jamón es lo más natural posible.

La pieza, seleccionada rigurosamente, se trabaja entera y de forma manual por nuestros expertos artesanos. Así es la pieza la que determina la medida del envase y su peso final. La elaboramos de manera que conserve todas sus propiedades nutricionales y manifieste sus características organolépticas (gusto, aroma, textura, ...).

Ninguna contiene proteína añadida, nuestro deseo es mantener intactas las propiedades nutricionales de la primera materia. Todas las piezas están maceradas un mínimo de 5 días en cámara refrigerada.





JAMÓN COCIDO CURADO LATA

NUESTRO GRAN RESERVA

La cocción se realiza en el propio envase para afirmar el gusto, el aroma y la calidad del jamón.

Cuando se abre el envase con nuestro abre latas es necesario sacar el protector, retirar con agua caliente la gelatina que lo envuelve y secarlo para conseguir una óptima conservación.

JAMÓN Cocido-Curado TRADICIONAL. Todo el aroma y la textura propia de la carne.

Jamón cocido curado elaborado siguiendo el método artesanal.

JAMÓN Cocido-Curado DUROC. Un nuevo concepto de jamón cocido curado.

Elaborado con carne de cerdo con la certificación de genética DUROC. Este animal se cría en granjas que respetan las buenas prácticas de cría y se alimenta a base de cereales. De su carne obtenemos un jamón cocido curado excepcional y de excelente calidad perfectamente vetado y con una textura, color y gusto únicos en el mercado. Saludable y sorprendente al paladar.



JAMÓN Cocido-Curado PL. De producción limitada y 100% natural.

Jamón cocido curado de máxima calidad y pureza: es 100% natural gracias a la selección de la raza del cerdo y de su alimentación (carne con calidad certificada mínimo 50% Duroc). Elaborado sin fosfatos añadidos.

JAMÓN Cocido-Curado IBÉRICO. Un auténtico placer para el paladar.

Jamón cocido curado de cerdo de raza ibérica certificada y elaborada siguiendo nuestros sistemas tradicionales de maceración y cocción, con reposo y sin productos químicos. De textura y aroma intensos y de color más oscuro se elabora en lata para potenciar su exquisitez y garantizar después de su reposo unas características organolépticas excepcionales.

PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
JAMÓN Cocido-Curado TRADICIONAL	Lata	6,5kg / 9kg	2	3 meses	Mostrador	E1-E2-E3-4-5
JAMÓN Cocido-Curado PL	Lata	7,5kg / 9kg	2	3 meses	Mostrador	127
JAMÓN Cocido-Curado DUROC	Lata	7,5kg / 9kg	2	3 meses	Mostrador	DU00001
JAMÓN Cocido-Curado IBÉRICO	Lata	7,5kg / 9kg	2	3 meses	Mostrador	IB00001

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA



JAMÓN COCIDO CURADO EN PATA

NUESTRA MÁXIMA EN GUSTO

Es la manera más natural de presentar nuestro jamón cocido curado porque conservamos la forma original de la pata manteniendo su propia capa de grasa que le confiere más aroma, más gusto, una textura más melosa y un corte muy elegante. Es ideal para presentaciones sofisticadas.



PATA Cocida-Curada BOUQUET. El delirio de una carne muy melosa, elegante y sobria.

Jamón de cerdo de carne de calidad certificada mínimo 50% Duroc.

Cortada en 2 partes y envasada al vacío para facilitar la manipulación.



PATA Cocida-Curada con HUESO / PATA Cocida-Curada SIN HUESO. Un corte con más gusto, color y aroma.

Jamón de cerdo deshuesado o parcialmente deshuesado. Su capa de grasa aporta más aroma y se elabora con una carne más consistente y menos pálida que permite un corte con más gusto y color.



PATA Cocida-Curada DUROC. Un jamón cocido-curado único y excepcional.

La genética y crianza del cerdo certificado DUROC garantiza un jamón cocido curado de excelente calidad perfectamente vetado y de textura, color y gusto únicos en el mercado. Este animal se cría respetando las buenas prácticas de crecimiento y se alimenta de manera natural, mayoritariamente a base de cereales.

PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
PATA Cocida-Curada SIN HUESO	Bolsa	7,1kg / 10kg	1	2 meses	Mostrador	SO116
PATA Cocida-Curada CON HUESO	Bolsa	8kg / 10,5kg	1	2 meses	Mostrador	116
PATA Cocida-Curada BOUQUET	Bolsa	10,5kg / 13,5kg	1	50 días	Mostrador	PB116
PATA Cocida-Curada DUROC	Bolsa	9kg / 12kg	1	2 meses	Mostrador	DU116

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA



JAMÓN COCIDO CURADO EN BOLSA



SIMPLICIDAD Y COMODIDAD

Se cuece en un molde dentro de la bolsa definitiva, que queda adherida para facilitar la manipulación y conservación, excepto el JAMÓN Cocido-Curado TRADICIONAL. Preparados para servir al detalle.

También presentamos la paleta, la cual ofrece unas peculiaridades organolépticas excelentes.



JAMÓN Cocido-Curado CORSER.
De textura más melosa.



PALETA Cocida-Curada CORSER. Más pequeña que el jamón, de sabor más intenso.



JAMÓN Cocido-Curado TRADICIONAL.
La pieza deshuesada se cuece dentro de un molde y es reembolsada posteriormente.



JAMÓN Cocido-Curado CORSER BARRA.
Formato ideal para facilitar el corte que requieren algunas recetas.



PALETA Cocida DE MERCADO BARRA.
Exquisita y versátil.
Aspecto armonioso y agradable, gracias a su composición más compleja.

PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
JAMÓN Cocido-Curado TRADICIONAL	Bolsa	6,7kg / 7,3kg	2	50 días	Mostrador	6/7/8
JAMÓN Cocido-Curado CORSER	Bolsa	7,3kg aprox	2	2 meses	Mostrador	14
JAMÓN Cocido-Curado CORSER BARRA	Bolsa	3,4kg	2/4	2 meses	Mostrador	11
PALETA Cocida-Curada CORSER	Bolsa	4,8kg aprox	2	2 meses	Mostrador	100
PALETA Cocida DE MERCADO	Bolsa	4,8kg aprox	2/4	2 meses	Mostrador	15
PALETA Cocida DE MERCADO BARRA	Bolsa	3,2kg aprox	2/4	2 meses	Mostrador	CE0001

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA



JAMÓN COCIDO CURADO LONCHEADO

A PUNTO PARA SERVIR

Un envase de 100g idóneo para el libre servicio que conserva perfectamente la excelencia organoléptica de nuestros productos, siempre cortados en lonchas finas para que se fundan en el paladar.



**LONCHEADO de JAMÓN Cocido-Curado
TRADICIONAL**



**LONCHEADO de PALETA Cocida-Curada
TRADICIONAL**

PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
LONCHEADO de JAMÓN Cocido-Curado TRADICIONAL	Loncheado	100g	12/20	30 días	Libre servicio	LLP0117
LONCHEADO de PALETA Cocida-Curada TRADICIONAL	Loncheado	100g	12/20	30 días	Libre servicio	LLE0118

Conservar entre 0°C Y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA



JAMÓN COCIDO CURADO CHEF

PASO A LA IMAGINACIÓN

Nuestro jamón cocido curado en formato de 400g es ideal para el libre servicio y garantiza un uso fácil y versátil en la cocina: corte grueso para hacer a la plancha o empanado, dados para ensaladas...

Presentado en una caja que permite guardar el producto en el frigorífico una vez se ha extraído de la bolsa.



**CHEF de JAMÓN Cocido-Curado
TRADICIONAL**

CHEF de JAMÓN Cocido-Curado VINIUM

CHEF de JAMÓN Cocido-Curado PL

PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
CHEF de JAMÓN Cocido-Curado TRADICIONAL	Chef	400g	8	40 días	Libre servicio	XEF0012
CHEF de JAMÓN Cocido-Curado VINIUM	Chef	400g	8	40 días	Libre servicio	XEF0013
CHEF de JAMÓN Cocido-Curado PL	Chef	400g	8	40 días	Libre servicio	XEF0014

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA

PAVO

UNA EXCELENCIA SUAVE Y DELICIOSA

De bajo contenido en grasa, el pavo es una carne de sabor suave, fresco y delicioso, una excelente opción para ser fieles a nuestra filosofía: disfrutar en la mesa con productos de calidad y exquisitos mientras cuidamos nuestra salud.

Lo elaboramos de manera artesanal, con el mismo rigor que aplicamos en el proceso de nuestro jamón cocido curado: ética, reposo y delicadeza.





PECHUGA de PAVO Cocida NATURAL.

Sin ahumar, con todo el frescor propio de su carne suave.

Todo el aroma y la textura propia de la pechuga de pavo deshuesada, salada y macerada en cámara refrigerada. Cocida al baño maría dentro de su envase definitivo.



LONCHEADO de PECHUGA DE PAVO Cocida NATURAL. / MUSLO DE PAVO Cocido BRASEADO.

Envasado en lonchas de 100g, es un formato idóneo para el libre servicio. El producto se corta en lonchas finas para que se fundan en el paladar.



MUSLO de PAVO Cocido BRASEADO.

Con un punto de braseado, realizamos su sabor.

Todo el aroma y la textura propia del muslo de pavo deshuesado, salado y macerado en cámara refrigerada. Cocido al baño maría y braseado. Después reembolsado para su conservación.



CHEF de PECHUGA DE PAVO Cocida NATURAL. / MUSLO DE PAVO Cocido BRASEADO.

Nuestro pavo en formato de 400g. Envasado ideal para el libre servicio que garantiza un uso fácil y versátil en la cocina: corte grueso para hacer a la plancha o empanado, dados para ensaladas...

Presentado en una caja que permite guardar el producto en el frigorífico una vez extraído de la bolsa.



PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
PECHUGA de PAVO Cocida NATURAL	Bolsa	3,2kg aprox	2	2 meses	Mostrador	GI001
MUSLO de PAVO Cocido BRASEADO	Bolsa	2,2kg aprox	2	2 meses	Mostrador	GI003
LONCHEADO de PECHUGA de PAVO Cocida NATURAL	Loncheado	100g	12/20	30 días	Libre servicio	LLG0103
LONCHEADO de MUSLO de PAVO Cocido BRASEADO	Loncheado	100g	12/20	30 días	Libre servicio	LLG0105
CHEF de PECHUGA de PAVO Cocida NATURAL	Chef	400g	8	40 días	Libre servicio	XEF0017
CHEF de MUSLO de PAVO Cocido BRASEADO	Chef	400g	8	40 días	Libre servicio	XEF0024

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA

FRANKFURTS

¡TAMBIÉN PUEDEN SER SALUDABLES!

Fruto del punto justo de equilibrio entre la carne y la grasa hemos conseguido innovar en el mercado de la salchicha de frankfurt con frankfurts gourmets, con un gusto muy sabroso y saludables para todos los consumidores. Son únicos por su composición.

Es un producto de contenido reducido en grasa, por debajo de la media del mercado. Está elaborado artesanalmente con carne magra –jamón de cerdo o pechuga de pavo–, embutido en tripa natural. Se elaboran sin colorantes, aromas, estabilizadores, gelificantes ni proteínas añadidas.





FRANKFURT de JAMÓN. Muy naturales y de ligero aroma ahumado, garantizan una fácil digestión.

Una salchicha de frankfurt auténtica, gourmet y saludable. Su sabor es exquisito, tiene un nivel de carne más elevado que la media del mercado. Sólo contienen jamón de cerdo, sal nitre y vitamina C.

FRANKFURT de PAVO. Singulares, artesanales y frescas, su aroma recuerda el olor ahumado con especias.

Elaboradas con carne blanca 100% pavo son únicas porque garantizan unas propiedades organolépticas excelentes y porque son una opción sana, ligera y suave de comer salchichas de frankfurts.



PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
FRANKFURT de JAMÓN S/P 2u	Bolsa al vacío	-	16	2 meses	Mostrador	X0019
FRANKFURT de JAMÓN 330g con caja	Bolsa al vacío	330g	8	2 meses	Libre servicio	X0021
FRANKFURT de JAMÓN 330g sin caja	Bolsa al vacío	330g	8	2 meses	Libre servicio	X0023
FRANKFURT de PAVO S/P 2u.	Bolsa al vacío	-	16	2 meses	Mostrador	XG002
FRANKFURT de PAVO 330g con caja	Bolsa al vacío	330g	8	2 meses	Libre servicio	XG004
FRANKFURT de PAVO 330g sin caja	Bolsa al vacío	330g	8	2 meses	Libre servicio	XG005

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA

TEXTURAS

NUESTRO JAMÓN COCIDO CURADO UNTABLE

En nuestra premisa de vincular la innovación con la tradición, hemos desarrollado una creativa manera de disfrutar de la finura de nuestro jamón cocido curado: las texturas.

Se trata de una gama de untables donde la carne del jamón se ha hecho crema y se ha mezclado con diferentes frutas para provocar sensaciones deliciosas y nuevas al paladar.

Han sido creadas pensando en los que buscan alimentos de excepcional calidad, con bajo contenido calórico y muy sabrosos. Son ideales para el aperitivo pero también como opción saludable y divertida para el desayuno y la merienda.

Proponemos probarlas como perlas de jamón –croquetas de textura-, hojaldre horneado relleno de textura y queso, puré de patatas y texturas gratinado o como toque sofisticado en postres salados.





TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado

El frescor de la carne de nuestro jamón cocido curado desmenuzada, a punto de untar.



TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado + VINO+ ALBARICOQUE

Innovadora y sofisticada es una exquisita combinación de jamón cocido y reducción de mermelada de albaricoque con vino Cabernet Sauvignon.



TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado + HIGO

Aroma penetrante que explota con fuerza al final de boca y transporta a un sabor elegantemente delicioso.



TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado + MANZANA

Sabor fresco y suave que endulza el paladar. Combinado con compota de manzana.



PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado	Bote cristal	125 g	6	2 meses	Libre servicio	X0001
TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado +VINO+ ALBARICOQUE	Bote cristal	125 g	6	2 meses	Libre servicio	X0002
TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado + HIGO	Bote cristal	125 g	6	2 meses	Libre servicio	X0005
TEXTURA JAMÓN Cocido-Curado + MANZANA	Bote cristal	125 g	6	2 meses	Libre servicio	X0006

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA A LA ENTREGA

DELÍCIAS ECOLÓGICAS

MÁXIMO COMPROMISO PARA LA ÉTICA APLICADA A LOS ALIMENTOS

Sentimos un fuerte compromiso por el respeto al medio ambiente y por desarrollar nuestra actividad en beneficio de la tierra.

Por eso hemos apostado por incorporar a nuestra oferta de gastronomía saludable una línea ecológica que nos permite recuperar los sabores más tradicionales con las texturas más generosas de las carnes. Somos de las primeras compañías del sector cárnico en obtener el sello ecológico del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Nuestro producto con certificación ecológica sigue el mismo proceso que el producto tradicional y su diferenciación recae en las primeras materias que se utilizan en la elaboración. Las principales diferencias se dan en la cría de los animales, mucho más respetuosa para ellos y para el medio ambiente.





JAMÓN Cocido-Curado ECOLÓGICO.

Para redescubrir aromas y texturas clásicas.

Jamón cocido curado de producción ecológica y envasado en lata para resaltar el gusto, el aroma y la calidad del jamón. Se ofrece en loncheado o chef. No contiene gelificantes ni fosfatos añadidos.



JAMÓN Cocido-Curado ECOLÓGICO



LONCHEADO de JAMÓN Cocido-Curado ECOLÓGICO



CHEF de JAMÓN Cocido-Curado ECOLÓGICO

PRODUCTOS CON CERTIFICADO ECOLÓGICO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
JAMÓN Cocido-Curado ECOLÓGICO	Lata	7kg / 8,5kg	2	3 meses	Mostrador	ECO0001
LONCHEADO de JAMÓN Cocido-Curado ECOLÓGICO	Loncheado	100g	12	30 días	Libre servicio	ECO0014
CHEF de JAMÓN Cocido-Curado ECOLÓGICO	Chef	400g	8	40 días	Libre servicio	XEF0016

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA

PALETA Cocida-Curada ECOLÓGICA. Una pieza más pequeña con los beneficios de la carne ecológica.

Paleta de cerdo sin gelificantes ni estabilizantes añadidos en unos formatos prácticos para su manipulación: barra y loncheado. Destaca por ser una carne muy gustosa.



PALETA Cocida-Curada ECOLÓGICA



LONCHEADO de PALETA Cocida-Curada ECOLÓGICA

PRODUCTOS CON CERTIFICADO ECOLÓGICO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
LONCHEADO de PALETA Cocida-Curada ECOLÓGICA	Loncheado	100g	12	30 días	Libre servicio	EC00015
PALETA Cocida-Curada ECOLÓGICA BARRA	Barra	2,800kg aprox	2/4	3 meses	Mostrador	EC00010

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA

FRANKFURT de JAMÓN ECOLÓGICO.

Nuestras salchichas pero con la garantía de una carne y composición ecológicas.

Salchichas de frankfurts gourmets y saludables. De bajo contenido en grasa sólo contienen jamón (92%) sal nitre y ascorbato sódico. Disponibles en diferentes formatos: S/P 2u, 330g y 330g S/P.



FRANKFURT de JAMÓN ECOLÓGICO



FRANKFURT de JAMÓN ECOLÓGICO

PRODUCTOS CON CERTIFICADO ECOLÓGICO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
FRANKFURT de JAMÓN ECOLÓGICO S/P 2u	Bolsa		16	2 meses	Mostrador	EC00022
FRANKFURT de JAMÓN ECOLÓGICO 330 g. con caja	Bolsa	330g	8	2 meses	Libre servicio	EC00021
FRANKFURT de JAMÓN ECOLÓGICO 330 g. sin caja	Bolsa	330g	8	2 meses	Libre servicio	EC00025

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA EN LA ENTREGA

DELICATESSENS DE TEMPORADA

EXQUISITEZ Y SOFISTICACIÓN

Disfrutamos renovando nuestra carta, por estaciones incorporamos referencias que siguen nuestra máxima –la gastronomía saludable-. Brindamos al consumidor sensibilizado con productos gourmets y sanos opciones exquisitas que mezclan nuestras carnes de calidad con frutas de primera calidad.

Se trata de combinaciones de dulce/salado intensas y sofisticadas, ideales para detalles y celebraciones.





JAMÓN Cocido-Curado con PASAS.

Contraste sorprendente del gusto dulce de esta fruta con el sabor más salado del jamón.

A la calidad y al sabor intenso y auténtico de nuestro jamón cocido se añaden pasas de primera calidad. Una opción sana y delicatessen para cualquier época del año o para ocasiones especiales.



JAMÓN Cocido-Curado VINIUM.

El más sofisticado de nuestros jamones, con un toque de Cabernet Sauvignon.

Para sorprender en la mesa sugerimos nuestro jamón cocido curado en pieza entera deshuesada y macerada con vino Cabernet Sauvignon.



PRODUCTO	ENVASE	PESO/UNIDAD	U./CAJA	VIDA ÚTIL*	SERVICIO	REFERENCIAS
JAMÓN Cocido-Curado con PASAS	Bolsa	6.200kg	1	45 días	Mostrador	PA00001
JAMÓN Cocido-Curado VINIUM	Bolsa	6.8kg	1	45 días	Mostrador	VIB0002

Conservar entre 0°C y 4°C

*CADUCIDAD MÍNIMA A LA ENTREGA



