



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS





# QUESOS

## MANCHEGO, IBÉRICO, AZUL







# QUESOS



## QUESO FUNDIDO PORCIÓN

**CÓDIGO: 6967**

Leche concentrada desnatada de consistencia cremosa ideal para untar.

-24/375 GR



## QUESO MAASDAM

**CÓDIGO: 6745**

Leche entera pasteurizada de vaca. Cremoso, con notas de nuez y ligeramente afrutado.

-1/12 KG



## QUESO FUNDIDO AHUMADO

**CÓDIGO: sj21**

Leche pasteurizada de vaca, con sabor ahumado.

-1/2.5 KG





# QUESOS



## QUESO COMTÉ CUÑA

CÓDIGO: 260.1

Elaborado con leche cruda de vaca, cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/4.8 KG



## QUESO MORBIER

CÓDIGO: 4145

Leche cruda de vaca, línea al centro de ceniza de carbón vegetal. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/7.5 KG



## QUESO AZUL FOURME D' AMBERT D.O.

CÓDIGO: 4603

Leche pasteurizada de vaca de pasta suave. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/2.5 KG



## QUESO FUNDIDO UNTABLE ORIGINAL

CÓDIGO: 38354

Leche entera pasteurizada de vaca, cremosidad en 8 porciones.

-12/171 GR



## QUESO MINI BABYBEL

CÓDIGO: 6643

Leche entera pasteurizada de vaca, paquete con 5 piezas de snacks.

-12/100 GR



## QUESO CAMEMBERT

CÓDIGO: 1184

Queso elaborado con leche de vaca, de pasta semifirme con 30 días de maduración.

-1/1 KG



# QUESOS



## QUESO BRIE

**CÓDIGO: 189**

Elaborado con leche 100% de vaca, de pasta blanda y corteza suave color blanca debido al hongo penicillium.

-1/3 KG



## QUESO EMMENTAL BARRA

**CÓDIGO: 87**

Queso elaborado con leche de vaca, pasta semidura con ojos grandes esparcidos. Maduración de 4 meses.

-1/4.7 KG



## QUESO RACLETTE

**CÓDIGO: 3370**

Hecho a base de leche cruda de vaca, madurado por 6 meses.

-1/1.2 KG



## QUESO EMMENTAL BRETON

**CÓDIGO: 262002**

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, de pasta semidura con ojos grandes.

-3 KG



## QUESO BRIE

**CÓDIGO: 550001**

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, de corteza aterciopelada y blanca. De 3 a 4 semanas de maduración.

-1/3 KG







# QUESOS



## QUESO SAN SIMÓN AHUMADO D.O.

CÓDIGO: 5997

Elaborado con leche de vaca (Rubia Gallega, Parta, Alpina y Frisona) y ahumado con madera de abedul. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/1 KG



## QUESO IBÉRICO SEMICURADO 3 MESES

CÓDIGO: 1165

Mezcla de queso de oveja, vaca y cabra con una maduración de 3 meses.

-1/3 KG



## QUESO IDIAZABAL D.O.

CÓDIGO: 5815

Elaborado con leche cruda de oveja, maduración de 150 días. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/3 KG



## QUESO MANCHEGO 3 MESES D.O.

CÓDIGO: 2522

Elaborado con leche cruda de oveja, semicurado durante 3 meses. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/6 KG



## QUESO DE OVEJA MANCHEGA RUEDA

CÓDIGO: 1123

Leche de oveja pasteurizada, semi-curado. Maduración máxima de 60 días.

- 1/3 KG



# QUESOS



## QUESO MANCHEGO 6 MESES D.O.

CÓDIGO: 1163

Jamón proveniente del cerdo blanco.

-1/3 KG



## QUESO MAHÓN SEMICURADO D.O.

CÓDIGO: 5400

Leche pasteurizada de vaca, pasta prensada, no cocida. Maduración de 60 días. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/2.5 KG



## QUESO MANCHEGO 12 MESES D.O.

CÓDIGO: 1152

Elaborado con leche cruda de oveja, maduración de 12 meses. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/3 KG



## QUESO AZUL CABRALES D.O.

CÓDIGO: 5320

Elaborado con leche cruda de vaca o con la mezcla de tres tipos de leche: de vaca, oveja y cabra. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida). 60 días de maduración.

-1/3 KG







# QUESOS



## QUESO PECORINO ROMANO CUÑA D.O.

CÓDIGO: e710.1

Se elabora con leche de oveja cocida, mínimo 7 meses de maduración. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/3.5 KG



## QUESO PECORINO BUCARO PEPATO CUÑA

CÓDIGO: 50717.1

Elaborado con leche de oveja, de 3 a 6 meses de maduración. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/4 KG



## QUESO AZUL GORGONZOLA

CÓDIGO: 50001

Elaborado con leche de vaca, dos semanas de maduración. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/2.5 KG



## QUESO TALEGGIO D.O.

CÓDIGO: E053

Leche entera pasteurizada de vaca, de corteza suave color rojo. De 35-40 días de maduración en cajas de madera.

-1/500 GR



## QUESO PROVOLONE GIOVANE

CÓDIGO: 50212

Elaborado con leche de vaca entera, maduración de 2 a 3 meses. Corteza blanda y pasta semidura.

- 1/0.8 KG



## QUESO PROVOLONE DOLCE

CÓDIGO: 50100

Elaborado con leche cruda de vaca, maduración de 2 a 3 meses.

-1/6 KG





# QUESOS



## QUESO PECORINO TARTUFO

**CÓDIGO: 50780**

Leche pura de oveja y capas de trufa negra en su interior.

- 1/1.2 KG



## QUESO ASIAGO PRESSATO CUÑA

**CÓDIGO: 50102.1**

Elaborado con leche de vaca, madurado 5 semanas de pasta prensada. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/4 KG



## QUESO PECORINO ROMANO RUEDA D.O.

**CÓDIGO: E710**

Se elabora con leche de oveja cocida, mínimo 7 meses de maduración. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/3 KG



## QUESO PROVOLONE CLÁSICO MANDARINO

**CÓDIGO: 50541**

Elaborado con leche de vaca, formado en una forma distintiva de "mandarina" de ahí el nombre.

-1/10 KG



## QUESO PECORINO FIORE SARDO D.O.

**CÓDIGO: 52059**

Elaborado con leche de oveja, cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida)

-1/2.8 KG



## QUESO PROVOLONE DULCE

**CÓDIGO: 50182**

Elaborado con leche cruda de vaca, maduración de 2 a 3 meses.

-1/1 KG





# **CURADOS** **JAMÓN, CHORIZO, SALAMI**







# CURADOS



## JAMÓN SERRANO SIN HUESO

**CÓDIGO: 10109**

Jamón serrano (cerdo blanco)  
sin hueso, mínimo 7 meses de  
curación.

-1/6 KG



## JAMÓN SERRANO BLOQUE

**CÓDIGO: 10114**

Bloque de jamón serrano con  
mínimo 12 meses de curación.

-1/5 KG



## JAMÓN SERRANO BLOQUE SEMIPULIDO

**CÓDIGO: 10120**

Jamón serrano semipulido block,  
maduración de 12 meses.

-1/5KG



## JAMÓN SERRANO REBANADO

**CÓDIGO: 10808**

Jamón rebanado de cerdo  
blanco con mínimo 12 meses  
de maduración.

-14/250 GR



## JAMÓN SERRANO REBANADO

**CÓDIGO: 10809**

Jamón serrano, 12 meses de  
curación.

-8/500 GR



# CURADOS



## JAMÓN IBÉRICO CON HUESO D.O.

CÓDIGO: 90030

Jamón ibérico de campo 75% con una maduración entre 24 y 36 meses. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

- 1/8.5 KG



## JAMÓN IBÉRICO BELLOTA CON HUESO D.O.

CÓDIGO: 90010

Jamón 100% raza ibérica, 36 meses de maduración. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

- 1/8.5 KG



## JAMÓN IBÉRICO CON HUESO

CÓDIGO: 90035

Jamón ibérico de campo 50%. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

- 1/8 KG



## JAMÓN IBÉRICO BELLOTA CON HUESO

CÓDIGO: 90020

Jamón ibérico con 75%. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

- 1/8.5 KG



## JAMÓN IBÉRICO CUARTO TRANSVERSAL

CÓDIGO: 30110.1

Jamón ibérico 50%. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

- 1/1.2 KG



## JAMÓN IBÉRICO BELLOTA TRIBUTO CON HUESO

CÓDIGO: 90015

Jamón ibérico 100%. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

- 1/8.5 KG







# CURADOS



## SALCHICHÓN EXTRA ESPECIAL

**CÓDIGO: 77120**

Elaborado con magro y tocino de cerdo, curación de 2 a 5 meses.

-1/1.6 KG



## SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA

**CÓDIGO: 40200**

Salchichón ibérico 100%. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/1.2 KG



## SALAMI PUNTO FINO CORTE RECTO

**CÓDIGO: 70100**

Carne de cerdo sazonada posteriormente ahumada y curada al aire, similar al salchichón.

-1/1.4 KG



## SALAMI MILANO

**CÓDIGO: 130505**

Elaborado con carne de cerdo pequeños trozos de grasa blanca en contraste con su profundo color rojo.

-1/1 KG



## SALAMI SALCHICHÓN EXTRA CORTE RECTO

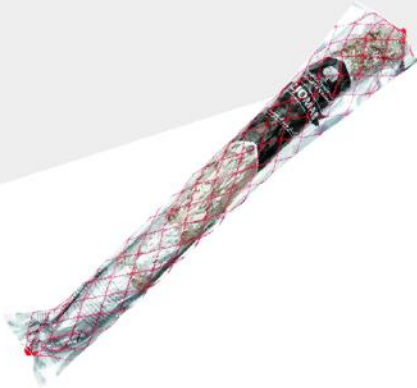
**CÓDIGO: 75100**

Carne de cerdo y tocino, curación de 3 meses aprox.

-1/1.4 KG



# CURADOS



## CHORIZO IBÉRICO EXTRA BELLOTA

**CÓDIGO: 45130**

Carne de Cerdo Ibérico,  
pimentón y especias.

-Pieza de  
1.2 KG



## CHORIZO PAMPLONA CORTE RECTO

**CÓDIGO: 73100**

Carne de cerdo y panceta  
(picado fino) condimentado  
con pimentón y otras especias.

-1/1.4 KG



## CHORIZO EXTRA CORTE RECTO

**CÓDIGO: 76100**

Mezcla carne de cerdo raza  
serrano y panceta.

-1/1.4 KG



## BRESAOLA CUT

**CÓDIGO: 140115**

Carne de Ternera curada por 3  
meses.

-Pieza de 1KG







# CURADOS



## LOMO EMBUCHADO

CÓDIGO: 77009

Proviene de la carne de cerdo. Salado, adobado y dejado en maridación 50 - 60 días.

-1/1.8 KG



## LOMO IBÉRICO DE CAMPO

CÓDIGO: 50080

Jamón ibérico 50%. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/1.8 KG



## COPPA DULCE

CÓDIGO: 140315

Embutido de cerdo con 3 meses de curación.

-1/400 GR



## PALETA IBÉRICA BELLOTA CON HUESO D.O.

CÓDIGO: 95010

Paleta ibérica 100%. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/6 KG



## PALETA IBÉRICA BELLOTA SIN HUESO D.O.

CÓDIGO: 30090

Jamón sin hueso 100% raza ibérica. Cuenta con DOP (Denominación de Origen Protegida).

-1/3.30 KG



# CURADOS



## SOPRESSATA DULCE

**CÓDIGO: 131515**

Embutido de carne de cerdo molida condimentada con especias, curación de 12 meses.

-1/2 KG



## SOPRESSATA PICANTE

**CÓDIGO: 131615**

Embutido de carne de cerdo molida condimentada con paprika y otras especias. Curaci3n de 3 meses.

-1/2 KG



## COPPA DULCE

**CÓDIGO: 22500**

Embutido de cerdo con 3 meses de curaci3n.

-1/500 GR



## COPPA PICANTE

**CÓDIGO: 140405**

Embutido de cerdo con 3 meses de curaci3n condimentada con varias especias.

-1/1 KG







# **CARNES**

## **CORDERO, PATO Y EMBUTIDOS**





# CORDERO



## CORDERO PIERNA CON HUESO

CÓDIGO: 24479

Pierna de cordero con poca grasa circundante.

-1/2.5 KG



## CORDERO RACK CORTE FRANCÉS

CÓDIGO: 24476

Corte con hueso que se obtiene a partir de un rack de cordero individual.

-1/900 GR



## CORDERO PIERNA SIN HUESO

CÓDIGO: 23397

Pierna de cordero sin hueso.

-1/2.5 KG



## CORDERO LOMO DESHUESADO

CÓDIGO: 23908

Derivado de cualquier pieza del lomo que tenga un hueso unido al sirloin, retirado de cualquier hueso o cartilago y limpio de grasa de la riñonada.

-1/540 GR



## CORDERO T-BONE

CÓDIGO: 24633

Corte con hueso correspondiente a la región lumbar de la canal.

-1/1.5 KG



## CORDERO PIERNA SIN CADERA

CÓDIGO: 23019

Pieza extraída del hueso de cadera y retirado el perico por la coyuntura de quiebre.

-1/2.5 KG





# CORDERO



## CORDERO RACK CORTE AMERICANO

**CÓDIGO: 24666**

Porción que queda de quitar del canal las porciones de espaldilla, pecho y lomo. Contiene 8 costillas.

-1/2.2 KG



## CORDERO ESPALDILLA CORTE CUADRADO

**CÓDIGO: 24631**

Preparado con 5 costillas, separado del chamberete y la porción del pecho, así como el pescuezo con un corte recto.

-1/2.7 KG



## CORDERO CHAMBARETE (OSOBUCO)

**CÓDIGO: 24635**

Corte con hueso correspondiente a la región del antebrazo de la espaldilla.

-1/900 GR



## CORDERO FILETE

**CÓDIGO: 23907**

Filete de cordero.

-1/500 GR



## CORDERO CARNE MOLIDA

**CÓDIGO: 23841**

Derivado de cualquier porción de canal de cordero donde el contenido de grasa no debe superar el 20%.

-1/500 GR





# PATO



## PATO MOULARD BLOC FOIE GRAS

**CÓDIGO: 285**

Bloc de foie gras presentación lata.

-6/950 GR



## PATO MOULARD PATÉ SUPERIOR

**CÓDIGO: 298**

48% hígado de Pato, vino blanco.

-Caja de 6  
piezas de 950 GR



## PATO MOULARD BLOC FOIE GRAS TERRINA CON TROZOS

**CÓDIGO: 27100**

Bloc de foie gras de pato con 30% de trozo.

-2/750 GR



## PATO MOULARD BLOC FOIE GRAS

**CÓDIGO: 385**

Bloc de hígado en presentación lata.

-6/130 GR



## PATO NATURAL

**CÓDIGO: 9000**

Pato congelado.

-Pieza





# MARISCOS



## PULPO ESPAÑOL 2/4

CÓDIGO: 9009

Pulpo de las Costas de Marruecos.

-Caja de 30 lb



## LOMO DE ATÚN SIN PIEL

CÓDIGO: 5005

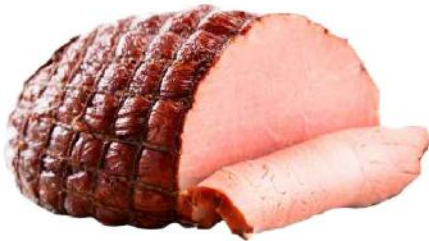
Lomo de atún sin piel y sin hueso.

-Caja de 15KG





# EMBUTIDOS



## SMOKED PIT HAM

CÓDIGO: SCHM015

Jamon de pierna de cerdo con hueso ahumada.

-9 KG



## SALCHICHA DE DESAYUNO 80/20

CÓDIGO: SCHM001

Mezcla de carne molida de res curada.

-1/4KG



## SALCHICHA ITALIANA

CÓDIGO: SCHM006

Embutido de carne de cerdo picada y condimentada.

-1/4KG



## SALCHICHAS DE DESAYUNO PAVO 80/20

CÓDIGO: SCHM005

Mezcla de carne molida de pavo curada.

- 1/4KG



## CHISTORRA

CÓDIGO: CE4040

Tipo de embutido elaborado con carne picada fresca de cerdo.

-1/500GR





# EMBUTIDOS



## CHORIZO ESPAÑOL

CÓDIGO: SCHM002

Mezcla de carne de cerdo y pimentón español embutido en tripa natural.

-1/4KG



## CHORIZO TIPO ARGENTINO

CÓDIGO: SCHM003

A base de carne de cerdo picada y adobada con especias.

-1/3KG



## MORTADELA PIMIENTO ROJO Y VERDE

CÓDIGO: SCHM004

Carne de cerdo finamente picada con incrustaciones de pimiento rojo y verde.

-1/4KG



## CARNE IBÉRICA COSTILLA CONGELADA

CÓDIGO: 70111

Costilla de cerdo ibérico con carne.

-1/1.3KG



## CARNE IBÉRICA PANCETA CONGELADA

CÓDIGO: 60020

Presca de cerdo ibérico.

-1/2.2KG





# ABARROTOS



## SALSA CATSUP

CÓDIGO: TIT28

Salsa de tomate condimentada elaborada artesanalmente.

-CJ 200/ 30 GR



## MOSTAZA

CÓDIGO: TIT27

Condimento utilizado para maridar carnes, pescados, ensaladas, pastas.

-CJ 200/ 30 GR



## MAYONESA

CÓDIGO: TIT26

Salsa emulsionada sazonada de textura suave y tersa que sirve como base para diversos platillos.

-CJ 200/ 30 GR



## MIEL DE ABEJA

CÓDIGO: TIT33

Alimento que producen las abejas a partir del néctar que extraen de las flores.

-CJ 200/ 30 GR



## MIEL MAPLE

CÓDIGO: TIT34

Extracción de la savia del tronco del panel de abeja para endulzar.

-CJ 200/ 30 GR



## MIEL DE AGAVE

CÓDIGO: TIT08

Edulcorante natural producido a partir de los azúcares presentes en la piña o mesontle de agave.

-CJ 200/ 30 GR





# Tía Tula®



## MERMELADA DE PIÑA

**CÓDIGO: TIT36**

Elaborada con pulpa de fruta de piña, para endulzar y decorar.

-CJ 200/ 30 GR



## MERMELADA DE FRESA

**CÓDIGO: TIT29**

Elaborada con pulpa de fruta de fresa, para endulzar y decorar.

-CJ 200/ 30 GR



## MERMELADA DE ZARZAMORA

**CÓDIGO: TIT31**

Elaborada con pulpa de fruta de zarzamora, para endulzar y decorar.

-CJ 200/ 30 GR



## MERMELADA DE NARANJA

**CÓDIGO: TIT30**

Elaborada con pulpa de fruta de naranja, para endulzar y decorar.

-CJ 200/ 30 GR



## MERMELADA DE CHABACANO

**CÓDIGO: TIT32**

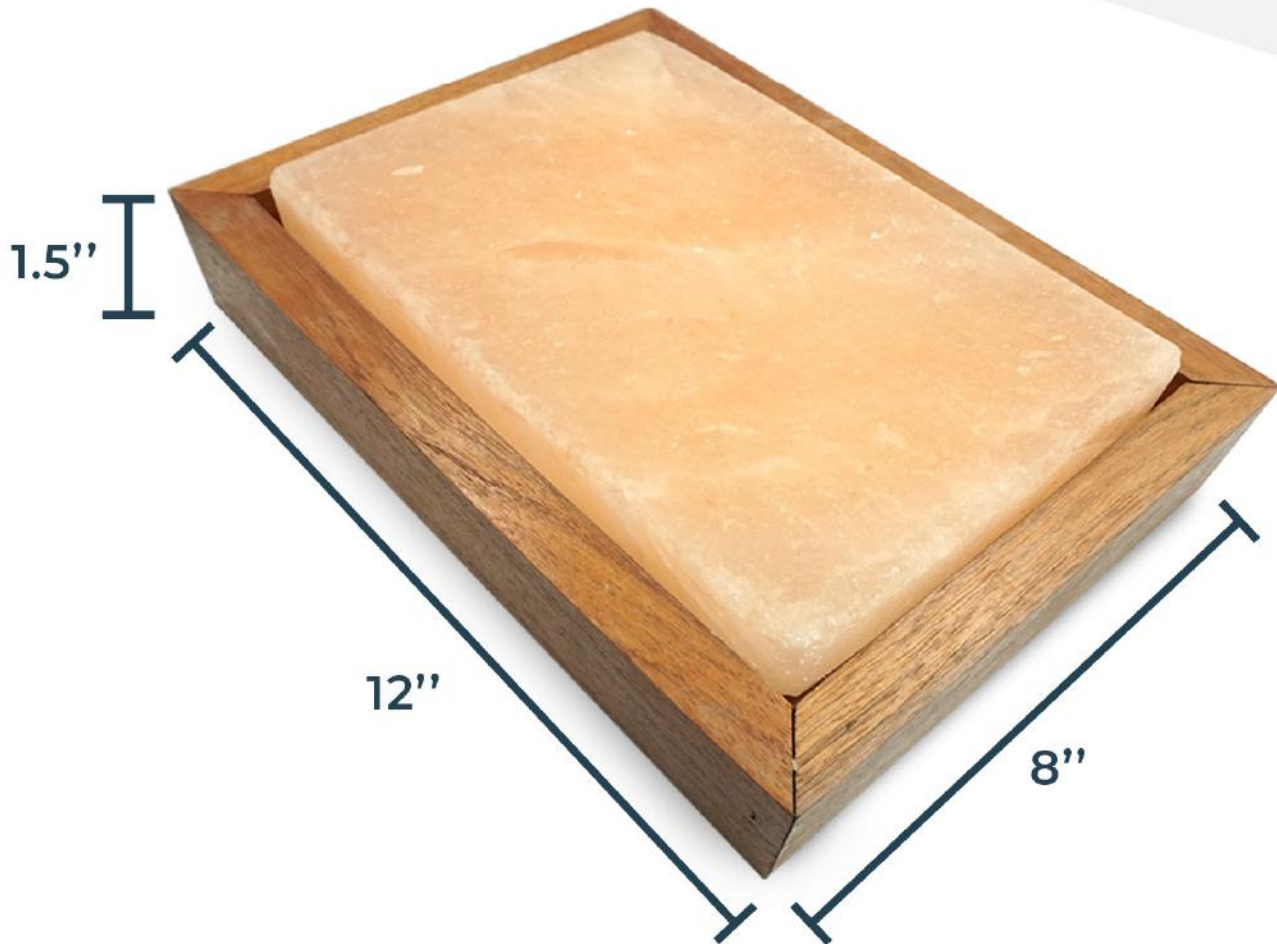
Elaborada con pulpa de fruta de chabacano, para endulzar y decorar.

-CJ 200/ 30 GR





# ACCESORIOS



## BLOQUE DE SAL DEL HIMALAYA RECTO

**CÓDIGO: FTPT-051**

Bloque de sal del himalaya,  
soporta altas temperaturas.

-Pza de  
12" X 8" X 1.5"





# COCIDOS



## MORTADELA NATURAL

CÓDIGO: 150817

Carne picada con trozos de grasa.

-Pieza de 3.2KG



## LOMO CANADIENSE

CÓDIGO: 600915

Lomo de cerdo, ahumado y horneado ligero.

-1/2.2KG



## MORTADELA CON PISTACHE

CÓDIGO: 150815

Carne picada con trozos de grasa y seleccionados pistachos.

-1/3.3KG

