Miquel, nuestro bisabuelo, vio que en Francia se vendía carne y abrió la primera carnicería del pueblo. Hoy somos nosotros quienes cogemos el relevo y, tal y como hicieron nuestros padres y abuelos, continuamos elaborando embutidos siguiendo sus recetas y criando la ternera de manera natural.

En verano nuestras vacas pastan en las montañas que separan el Pallars Sobirà y el Alt Urgell, a 1.600m de altura. Los pastos de invierno y el obrador los tenemos en La Pobla de Segur. Somos un negocio familiar, nosotros mismos cultivamos los forrajes, cuidamos las vacas y elaboramos los embutidos y precocinados manteniendo el control del producto en todo momento.

Más de cien años
elaborando embutido y criando
ternera ecológica

Seguimos las recetas tradicionales. Elaboramos con carnes de primera, respetamos los procesos de cocción y curación, y embutimos en tripa natural

EMBUTIDOS DE CALIDAD

NO CONTIENEN GLUTEN

SIN LACTOSA

CURACIÓN NATURAL EN BODEGA

PRODUCIDOS EN INVIERNO

TRIPA NATURAL

great taste 2017

XOLÍS DEL PIRINEO

Longaniza curada

Longaniza curada ancha. Es el emblema de la casa, un embutido exclusivo. Los prensamos a mano y dejamos que se curen lentamente durante cuatro meses en bodega

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL

–

ENTERO	230-300GR
FORMATO TIENDA	
FORMATO HORECA	

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

Elaboración del Xolís del Pirineo

LONGANIZA CURADA

1

Seleccionamos las mejores carnes del cerdo y las aliñamos con sal y pimienta negra recién molida.

2

Embutimos con tripa natural.

3

Acabados de embutir, los prensamos con maderas durante dos días.

4

Los colgamos en la bodega donde se curarán durante cuatro meses.

5

Los cepillamos para quitarles parte del moho natural que asegura una buena curación y potencia el sabor.

FUET

La versión corta de la secallona.
Prensados a mano y curados
lentamente en bodega.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

–

FORMATO TIENDA	75-85GR
FORMATO HORECA	75-85GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

MINI SECALLONETAS CON CORDEL

:

Atadas individualmente una
por una para sorprender a los
clientes en los momentos
más especiales.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

FORMATO GRANDE	1KG

SECALLONA DEL PIRINEO

Longaniza curada estrecha.
Hemos recibido reconocimientos gastronómicos por su calidad, textura y sabor. Las prensamos a mano y dejamos que se curen lentamente durante dos meses de invierno en bodega.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

–

ENTERA	230-250GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

SECALLONETA

La versión divertida de la
secallona y nuestro embutido
natural más popular.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

–

FORMATO BOLSA 5 UDS.	200-240GR
FORMATO GRANDE	800GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

MINI SECALLONETAS

:

¡El *snack* más saludable!
Listas para comer de un
mordisco en cualquier
momento.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

–

FORMATO TIENDA PACK ABREFÁCIL 8UDS.	100GR
FORMATO GRANDE	1KG

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

LOMO CURADO

Salpimentamos los
mejores lomos y los
dejamos curar en la
bodega durante dos
meses de invierno.

LOMO DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMENTÓN Y PIMIENTA NEGRA.

–

ENTERO	1,3-1,8 KG
PORCIONES	250-290GR

CABEZA DE LOMO

La infiltración y el vetado
de la grasa hacen que ésta
sea una pieza gustosa y
tierna. También lo curamos
durante dos meses de
invierno en bodega.

CABEZA DE LOMO DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMENTÓN Y PIMIENTA NEGRA.

–

ENTERO	0,5-1KG
PORCIONES	250-290KG

PANCETA CURADA

Una lenta curación facilita que
el sabor y las propiedades de la
sal y la pimienta filtren poco a
poco en la carne. Un gusto de
Pirineo incomparable.

PANCETA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

–

ENTERA	1,5-2 KG
PORCIONES	270-310 GR

NUEVO

BACON AHUMADO

•

Un buen aliño y el ahumado con madera de cerezo hacen de este bacon una de las nuevas apuestas de Cal Tomàs. Calidad de producto y técnicas de curación que enriquecen los sabores en los platos.

PANCETA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL, PIMIENTA NEGRA Y AZÚCAR. PRODUCTO NATURAL CURADO Y AHUMADO.

–
ENTERO: 1KG-1,5KG
A PORCIONSES: 270GR-310GR

SOBRASADA

Siguiendo la receta de unos buenos amigos charcuteros de las Baleares, hemos creado nuestra propia sobrasada. Destaca por ser carnosa y elegante su sabor en boca.

CARNES DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, PIMENTÓN, TRIPA NATURAL Y SAL NITRIFICANTE.

–
ENTERA 0,7-1,5KG
PORCIONES 250-300GR

CHORIZO PICANTE

Chorizo picante ahumado tipo León. Especiado con un buen pimentón, es para los amantes de los sabores potentes.

CARNE MAGRA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PANCETA, PIMENTÓN PICANTE, SAL MARINA, AJO Y ORÉGANO.

–
ENTERO 490-540GR
PORCIONES 245-270GR

CHORIZO CLÁSICO

La versión del picante más equilibrada. Apto para todos los paladares.

CARNE MAGRA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PANCETA, PIMENTÓN DULCE, SAL MARINA, AJO Y ORÉGANO.

–
ENTERO 490-540GR
PORCIONES 245-270GR

CHORICILLOS ROJOS

Un buen pimentón es la clave para conseguir unos buenos choricillos de calidad. Le da personalidad de sabor a la vez que actúa de conservante natural.

CARNES DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PIMENTÓN, SAL MARINA, ESPECIAS CONSERVADORAS Y TRIPA NATURAL.

–
FORMATO GRANDE. BOLSA 12UDS. 1KG
FORMATO REDUCIDO. BOSSA 2UDS. 150GR

En el 2016 la UNESCO declaró las fallas del Pirineo
Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En la Pobla de Segur se celebran
cada 17 de junio. Las fallas de la Pobla son diferentes de otras del Pirineo pero mantienen la esencia.
El mango de madera es de avellano verde, recogida en los húmedos bosques de la vall Fosca.
La tea que se quema es de pino seco, de troncos caídos de la Reserva Natural del Boumort.
La madera se modela y se aferra con clavos y alambre a la rama de avellano.

PATÉ DE CERDO EN BOTE

Paté de cerdo en bote.
El clásico paté artesano de las casas de montaña. Para untar, con una buena textura.

HÍGADO Y CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, HUEVOS DE GALLINA, PATATA, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y VINO TINTO.

BOTE 350GR

PATÉ DE CAMPAÑA

La variante del Pirineo catalán del *paté de campagne* francés. Un producto refinado, cocido al horno y con un aroma inolvidable.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PAPADA DE CERDO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, MANTILLA DE CERDO Y BUEN VINO.

ENTERO 900-1050GR
PORCIONES 240-260GR

TARRINA DE BOLETUS AL HORNO

:
Una tarrina de carnes de cerdo fusionadas con boletus edulis, las setas más preciadas de los bosques del Pirineo. Inspirada en algunos de los productos de la vecina Francia.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, BOLETUS EDULIS, CEBOLLA, HUEVOS DE GALLINA, MANTILLA DE CERDO, PIMIENTA NEGRA Y SAL MARINA.

ENTERO 900-1050GR
PORCIONES 240-260GR

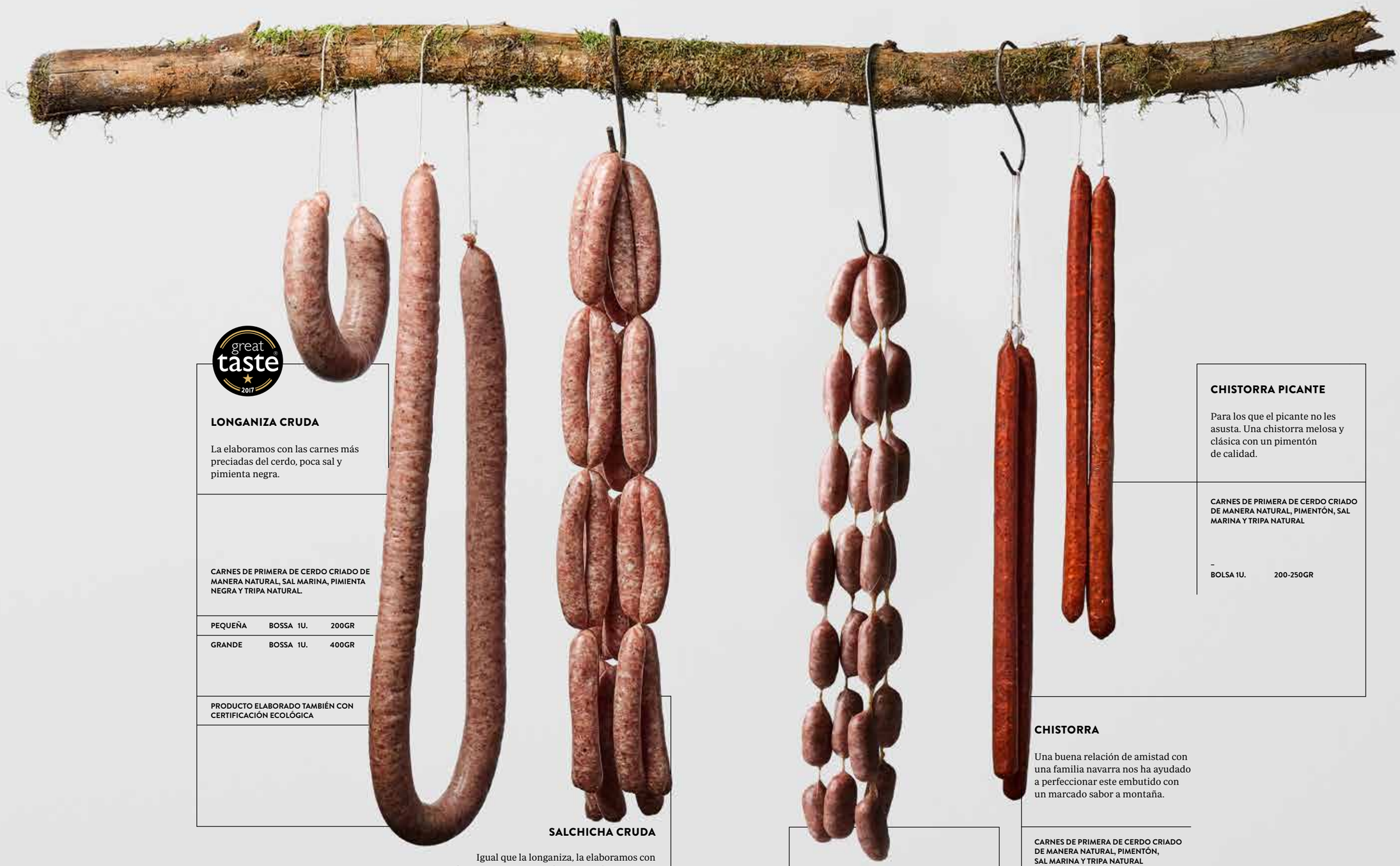
ELABORADA SOLO POR ENCARGO

TARRINA DE BOLETUS BOTE

Una tarrina de carnes de cerdo fusionadas con hongos (boletus edulis), las setas más preciadas de los bosques del Pirineo. Inspirada en algunos de los productos de la vecina Francia.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, BOLETUS EDULIS, CEBOLLA, HUEVOS DE GALLINA, PIMIENTA NEGRA Y SAL MARINA.

–
BOTE 150GR



LONGANIZA CRUDA

La elaboramos con las carnes más preciadas del cerdo, poca sal y pimienta negra.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y TRIPA NATURAL.

PEQUEÑA	BOSSA 1U.	200GR
GRANDE	BOSSA 1U.	400GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

SALCHICHA CRUDA

Igual que la longaniza, la elaboramos con las carnes más preciadas, poca sal y pimienta.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y TRIPA NATURAL.
–

FORMATO GRANDE	BOSSA 16U.	430-440GR
FORMATO REDUCIDO	BOSSA 8U.	215-220GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

LONGANIZA CRUDA BOCADO

La versión pequeña de la longaniza cruda

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y TRIPA NATURAL.
–
BOSSA 38U. 500GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

CHISTORRA PICANTE

Para los que el picante no les asusta. Una chistorra melosa y clásica con un pimentón de calidad.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PIMENTÓN, SAL MARINA Y TRIPA NATURAL

–
BOLSA 1U. 200-250GR

CHISTORRA

Una buena relación de amistad con una familia navarra nos ha ayudado a perfeccionar este embutido con un marcado sabor a montaña.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PIMENTÓN, SAL MARINA Y TRIPA NATURAL

–
BOLSA 1U. 200-250GR

Los almadieros, que transportaban
la madera por los ríos pirinaicos, utilizaban el
gancho para coger los troncos sueltos que embarrancaban.
La Pobla de Segur fue uno de los principales puertos
fluviales de Cataluña a principios del siglo XX.

BULL NEGRO

La versión de la butifarra negra embutida en bull. El mejor acompañamiento para la verdura cocida o asada. A la brasa también resulta muy gustoso.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, TOCINO, SANGRE DE CERDO, MANTILLA DE CERDO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y NUEZ MOSCADA.

–
ENTERO 1,2-1,5KG
PORCIONES 250-300GR

BUTIFARRA NEGRA

Destaca por su finura, aroma y sabor. Para comer con pan, a la brasa o en cocidos.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, TOCINO, SANGRE DE CERDO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y NUEZ MOSCADA.

–
ENTERA 270-290GR

BUTIFARRA CATALANA

La reina de los embutidos cocidos a caldera. Elaborada con lenguas, una cocción lenta y un punto de curación hacen que sea uno de los mejores productos que elaboramos.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, LENGUA DE CERDO, TRIPA NATURAL, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.
–
ENTERA 295-320G

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

BUTIFARRA CATALANA ANCHA

La misma carne que la butifarra catalana embutida en bull.
Ideal para bocadillos o tablas de embutidos.
–
ENTERA 0,7-1,5KG
PORCIONES 250-300GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

BUTIFARRA DE HUEVO

•

Seguimos paso a paso las recetas tradicionales de nuestra zona, el Pallars. Un indispensable para cocidos y potajes.

CONTIENE GLUTEN

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE CERDO, HUEVOS DE GALLINA, PAN, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

–
ENTERA 270-290GR

ELABORADA SOLO EN INVIERNO

BUTIFARRA DEL PEROL

La base de este embutido son las carnes de la cabeza y la corteza del cerdo. Acompañada con judías, se convierte en un gustoso plato y con un sabor auténtico.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, CORTEZA Y CARNES DE LA CABEZA DEL CERDO, PIMIENTA NEGRA, TRIPA NATURAL Y SAL MARINA.

–
ENTERA 270-290GR

Los prados donde pastan
nuestras vacas y terneros son ecológicos
certificados, sin pesticidas ni abonos químicos

TERNERA Y VACA DE CALIDAD Y ECO

Gracias a una cuidada
alimentación, conseguimos una carne de
ternera ecológica gustosa y extremadamente tierna.

RAZA Y ALIMENTACIÓN, LAS CLAVES PARA UNA CARNE DE CALIDAD

Nosotros mismos cultivamos los forrajes y cereales, que son buena parte de la alimentación de nuestros terneros. La raza de las vacas es la salers, una raza rústica de origen francés apreciada en las cocinas de los buenos chefs. Son vacas fuertes, preparadas para las bajas temperaturas de los inviernos del Pallars. Cruzadas con toros charoleses, animales valientes y voluptuosos, obtenemos unas terneras con buenas formas y con una carne sabrosa y exquisita.

LECHE MATERNA
Hasta los 7 meses

HIERBA FRESCA
Toda la vida

UNIFIT
Una mezcla de forrajes y cereales
De los 7 a los 12 meses

PIENSO Y PAJA
A partir de los 10 meses, combinado con unifit

LA EXELENCIA DE LA CARNE DE VACA ECO

Seleccionamos las mejores vacas adultas de nuestra granja, de entre diez y quince años, y las engordamos cuidadosamente durante ocho meses con cereales y hierbas ecológicas que nosotros cultivamos. El resultado; animales de 500kg de canal y una carne exclusiva y marmoleada por la grasa, de sabor suculento y ternura inmejorable.

TERNERA ECO Y DE CALIDAD

La carne de calidad y ecológica destaca por su sabor, fruto de una alimentación a base de hierbas y cereales, y por ser una carne con textura pero tierna, resultado de una ternera musculada que ha vivido en libertad y en constante movimiento.

TERNERA Y VACA ECO

Servimos todas las piezas de
la ternera y la vaca siguiendo las
especificaciones del cliente.

FORMATOS
–
CANALES
MEDIAS CANALES
CUARTOS
DESPIECE
PIEZAS ENTERAS AL VACÍO
CORTE PARA RESTAURANTES
–
TERNERA
FORMATO REDUCIDO PARA TIENDAS
500GR O 250GR

Carnes seleccionadas para carne picada y hamburgesas excepcionales

ELABORADOS DE TERNERA ECO

CARNE PICADA
:
100% ternera eco.

PRODUCTO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

BOLSAS DE 250GR. 500GR, 1KG

ELABORADOS DE VACA ECO

CARNE PICADA
:
100% vaca eco.

PRODUCTO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

BOLSAS DE 1KG

ECOLÓGICA 100% TERNERA

Elaborada con las mejores piezas de nuestras terneras salers, alimentadas con hierba y forrajes orgánicos.

CARNE DE TERNERA ECO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA. PRODUCTO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

MINI BURGER ECO

Con la misma carne que la ecológica hacemos las mini eco. Menos gramaje para comerlas de un solo bocado.

NUEVO

HAMBURGESA DE VACA VIEJA ECOLÓGICA MADURADA

Como las de vaca vieja, las elaboramos con vacas de nuestra granja con más de diez años, seleccionando las piezas nobles con infiltración y, en este caso, con una estudiada maduración que aporta un sabor especial que nos hace pensar en los txuletones.

CARNES DE VACA ECO, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA. PRODUCTO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

FORMATOS HAMBURGESAS
120GR, 150GR, 180GR, 200GR
MINI 35GR

EN BOLSA AL VACIO	2, 6 O 8U
MINI HAMBURGESAS	15U

HAMBURGUESA DE VACA VIEJA ECOLÓGICA

De vacas de nuestra granja, nuestras hamburguesas de vaca vieja son sabor con personalidad, carne seleccionada de animales de más de diez años y una excelente infiltración.

CARNES DE VACA ECO, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA. PRODUCTO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

DE POLLO DE CORRAL

Seleccionamos los pollos más naturales y sabrosos.

CARNES DE POLLO DE CORRAL, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

VEGANA

La alternativa para los amantes de la verdura. Elaboradas a fuego lento, la verdura y las legumbres ya están cocidas. Sólo hace falta calentar y sellar.

GARBANZO, ZANAHORIA, CEBOLLA Y PUERRO CONFITADOS, HARINA DE ARROZ Y SAL MARINA.

CECINA CONTRA RESERVA

Escogemos las mejores piezas de vacas adultas y las curamos y ahumamos. Un punto de humo equilibrado y una curación de más de 18 meses en bodega.

CARNE DE VACUNO Y SAL MARINA.
PRODUCTO NATURAL CURADO Y AHUMADO

–	
ENTERA	4-5,5KG
PORCIONES	450-500GR

CECINA REDONDO

El corte de esta pieza de vaca garantiza una regularidad en la forma. Seleccionamos las mejores piezas de vacas adultas, las curamos y ahumamos. Un punto de humo equilibrado y una curación de más de 18 meses en bodega.

CARNE DE VACUNO Y SAL MARINA.
PRODUCTO NATURAL CURADO Y AHUMADO

–	
ENTERA	1,4-2KG
PORCIONES	600GR

Hemos seleccionado otras carnes de nuestro territorio criadas por pequeños productores. Corderos xisqueta, la raza autóctona del Pallars y la Alta Ribagorça, criados de manera natural, y pollos que crecen en libertad en bosques de robles y encinas.

PRODUCTOS DE LA TIERRA

CORDERO ECOLÓGICO RAZA XISQUETA

Corderos alimentados a base de forrages naturales que pastan libres. Corderos de unos 12kg para que la carne esté bien formada, haya puesto grasa y sea sabrosa.

CANAL
MEDIA CANAL
DESPIEZADO
ENTERO

GIRELLA DEL PIRINEO

:

Es el embutido de cordero pallarés por excelencia. A la brasa o guisada, con ella hemos ganado premios en concursos de montaña.

CARNES DE CORDERO XISQUETA, PANCETA DE CERDO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, AJO, PEREJIL, ARROZ, HUEVOS DE GALLINA, PAN Y ESTÓMAGO DE CORDERO. PRODUCTO COSIDO A MANO

ENTERA
350-550GR

CONTIENE
GLUTEN

POLLO NATURAL

Pollos alimentados exclusivamente con maíz. Su carne es muy sabrosa.

–
ENTERO, A CUARTOS O DESPIEZADO 1,5-2KG APROX

POLLO ECOLÓGICO

Criados en un terreno boscoso de robles y encinas. De carne fibrosa y gustosa. Se sacrifican pasados los 100 días. La raza es la label.

–
ENTERO O A CUARTOS
2-2,5KG APROX

CALDO DE POLLO ECOLÓGICO

•

Lo elaboramos con los huesos de nuestras terneras y el pollo ecológico. Con verduras también certificadas hemos conseguido un caldo natural como los de casa.

ZANAHORIA ECO, CHIRIVÍA ECO, COL ECO, APIO ECO, PUERRO ECO, PATATA ECO, CARNE Y HUESOS DE TERNERA ECO Y CARNE Y HUESOS DE POLLO ECO. PRODUCTO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

BOTE DE CRISTAL 950 ML
MÍNIMO CAJA 12UDS

Nuestros productos elaborados. Cocinados de calidad a la espera del toque final del chef

NUEVO

FONDO DE TERNERA Y FONDO DE CORDERO

Tanto el de ternera como el de cordero los presentamos como reducciones ideales para acabar en cocina las elaboraciones con base gustosa.

EL DE TERNERA: HUESOS DE TERNERA ECO, CARNES DE TERNERA ECO, CEBOLLA, PUERRO, ZANAHORIA, TOMATE, APIO, ACEITE DE OLIVA, AJO, AGUA Y SAL.

EL DE CORDERO: HUESOS DE CORDERO ECO, CARNES DE CORDERO ECO, CEBOLLA, PUERRO, ZANAHORIA, TOMATE, APIO, ACEITE DE OLIVA, AJO, AGUA Y SAL.

BOTE DE CRISTAL 950 ML
MÍNIMO CAJA 12U.

great taste 2018

COSTILLA CONFITADA

•

Confitamos la costilla con aceite de oliva extra y la guardamos en puchero. Un producto exquisito ideal para arroces.

COSTILLA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

BOLSAS AL VACÍO:
FORMATO GRANDE 3KG
FORMATO REDUCIDO 370-455GR

LONGANIZA CONFITADA

Confitamos la longaniza con aceite de oliva extra y la guardamos en puchero. Un producto exquisito ideal para arroces o acompañado de una ensalada.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

BOLSAS AL VACÍO:
FORMATO GRANDE 3KG
FORMATO REDUCIDO 340-410GR

PIES DE CERDO COCIDOS

Para que cada uno los acompañe con el sabor que más le guste, cocemos los pies durante horas en la caldera, sin sal ni especias.

PIES DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL.

–
AL VACÍO 6 MEDIOS 1,4 - 1,5KG
2 MEDIOS 430-500GR

PIES DE CERDO DESHUESADOS

Funciona muy bien como carpaccio. Cocemos los pies durante horas en la caldera.

PIES DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL. PIMIENTA NEGRA Y SAL MARINA.

AL VACÍO 500-550GR

CODILLO DE CERDO

:

Cocinado a baja temperatura queda meloso y el hueso se separa de la carne con facilidad. Su sabor es fino y delicado

CODILLO DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL Y SAL NITRIFICANTE.

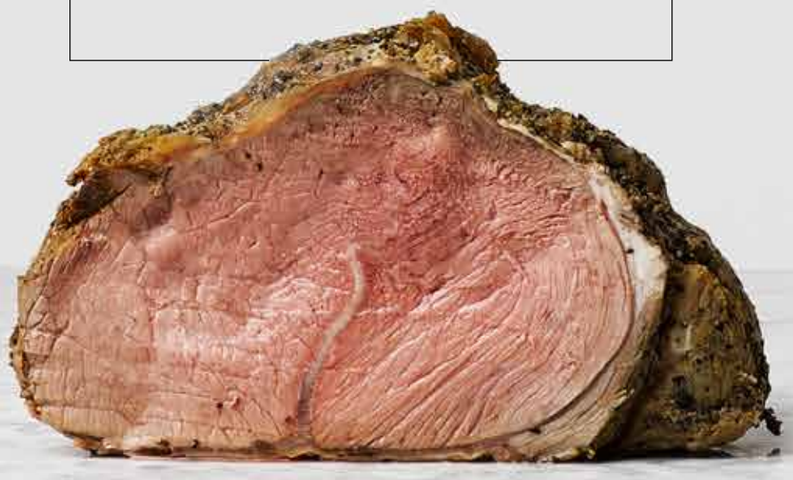
AL VACÍO
PIEZA ENTERA PARTIDA POR LA MITAD
600-700GR.

ROAST BEEF ECO

Cocinamos al horno piezas de primera de nuestra ternera ecológica.
La carne queda melosa y con un sabor elegante. Ideal para
acompañar con salsa o para bocadillos.

BISTEC DE PRIMERA DE TERNERA ECO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. PRODUCTO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

–
AL VACÍO PIEZA ENTERA 2,5-4KG



PALLARS RIBS

Marinadas con especias y aceite de
oliva, las Pallars Ribs te transportan
a las BBQ's más americanas.
De ternera ecológica, cocinadas
a baja temperatura.

COSTILLA DE TERNERA ECO, ACEITE DE OLIVA, ESPECIAS, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

–
AL VACÍO 1U. 400-450GR

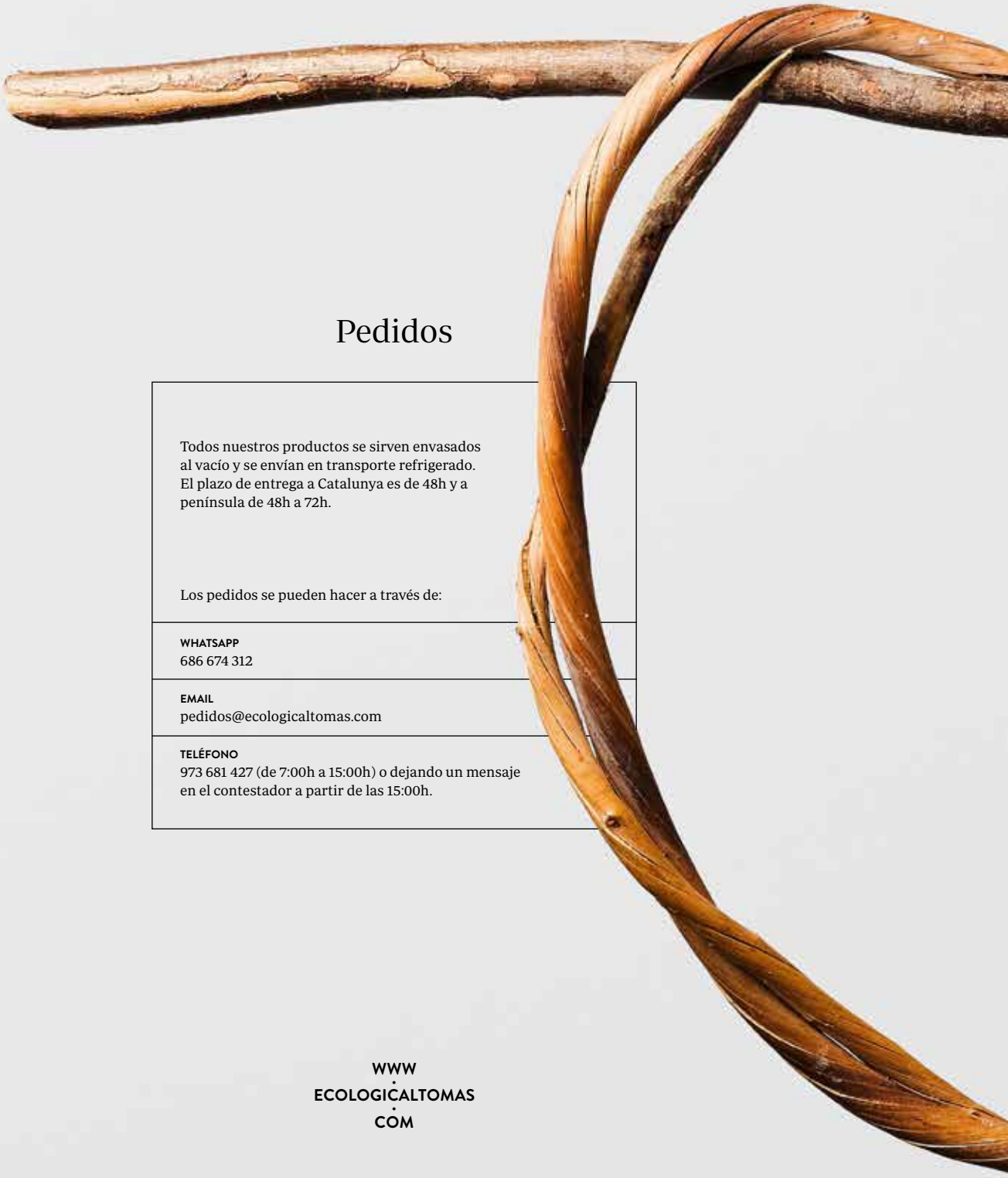
great taste 2018

STEAK TARTAR ECO

Carne de vaca
eco 100%

ESCOGEMOS LAS PIEZAS MÁS TIERNAS, NOBLES Y GUSTOSAS Y LAS CORTAMOS A MANO PARA LOS MEJORES PLATOS DE CARNE CRUDA ALIÑADA.

AL VACÍO: 150GR



Pedidos

Todos nuestros productos se sirven envasados al vacío y se envían en transporte refrigerado. El plazo de entrega a Catalunya es de 48h y a península de 48h a 72h.

Los pedidos se pueden hacer a través de:

WHATSAPP
686 674 312

EMAIL
pedidos@ecologicaltomas.com

TELÉFONO
973 681 427 (de 7:00h a 15:00h) o dejando un mensaje en el contestador a partir de las 15:00h.

WWW
·
ECOLOGICALTOMAS
·
COM

Instagram: @caltomas
Facebook: @ecologicaltomas